مكتبة

غوستاف دالمان

العمل والعادات والتقاليد في فلسطين

المجلد الرابع: خبز وزيت ونبيذ

ترجمة: محمد أبو زيد





العمل والعادات والتقاليد في فلسطين

المجلد الرابع: خبز وزيت ونبيذ

هذه السلسلة

في سياق الرسالة الفكرية التي يضطلع بها "المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات"، وفي إطار نشاطه العلمي والبحثي، تُعنى "سلسلة ترجمان" بتعريف قادة الرأي والنخب التربوية والسياسية والاقتصادية العربية إلى الإنتاج الفكري الجديد والمهم خارج العالم العربي، من طريق الترجمة الأمينة الموثوقة المأذونة، للأعمال والمؤلفات الأجنبية الجديدة أو ذات القيمة المتجددة في مجالات الدراسات الإنسانية والاجتماعية عامة، وفي العلوم الاقتصادية والاجتماعية والإدارية والسياسية والثقافية بصورة خاصة.

وتستأنس "سلسلة ترجمان" وتسترشد بآراء نخبة من المفكرين والأكاديميين من مختلف البلدان العربية، لاقتراح الأعمال الجديرة بالترجمة، ومناقشة الإشكالات التي يواجهها الدارسون والباحثون والطلبة الجامعيون العرب كالافتقار إلى النتاج العلمي والثقافي للمؤلفين والمفكرين الأجانب، وشيوع الترجمات المشوَّهة أو المتدنية المستوى.

وتسعى هذه السلسلة، من خلال الترجمة عن مختلف اللغات الأجنبية، إلى المساهمة في تعزيز برامج "المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات" الرامية إلى إذكاء روح البحث والاستقصاء والنقد، وتطوير الأدوات والمفاهيم وآليات التراكم المعرفي، والتأثير في الحيز العام، لتواصل أداء رسالتها في خدمة النهوض الفكري، والتعليم الجامعي والأكاديمي، والثقافة العربية بصورة عامة.

العمل والعادات والتقاليد في فلسطين

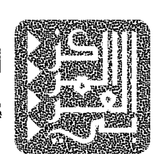
المجلد الرابع: خبز وزيت ونبيذ

غوستاف دالمان

ترجمة
محمد أبو زيد

مراجعة
جوزيف حرب

التحرير وضبط أسماء المواقع والتعابير باللهجات المحلية
صقر أبو فخر



المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات
Arab Center for Research & Policy Studies

الفهرسة في أثناء النشر - إعداد المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات

دالمان، غوستاف هيرمان، 1855-1941

العمل والعادات والتقاليد في فلسطين. المجلد الرابع، خبز وزيت ونبيذ/ غوستاف دالمان؛ ترجمة محمد أبو زيد؛ مراجعة جوزيف حرب؛ التحرير وضبط أسماء المواقع والتعابير باللهجات المحلية صقر أبو فخر.

559 صفحة: ايضاحيات؛ 24 سم. - (سلسلة ترجمان)

يشتمل على إرجاعات ببليوغرافية وفهرس عام.

ISBN 978-614-445-556-2

1. فلسطين - العادات والتقاليد. 2. فلسطين - أحوال اجتماعية. 3. فلسطين - جغرافيا. 4. الزراعة - فلسطين. 5. ملكية الأراضي - فلسطين. أ. أبو زيد، محمد (مترجم). ب. حرب، جوزيف (مراجع). ج. أبو فخر، صقر (محرر). د. العنوان. هـ. السلسلة.

390.095694

هذه ترجمة لكتاب

Arbeit und Sitte in Palästina
Band IV
Brot, Öl und Wein

By Gustaf Dalman

عن دار النشر

C. Bertelsmann Verlag, Gütersloh, 1935

Reprinted by Georg Olms Verlagsbuchhandlung, Hildesheim, 1964

الآراء الواردة في هذا الكتاب لا تعبّر بالضرورة عن
اتجاهات يتبناها المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات

الناشر



المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات
Arab Center for Research & Policy Studies

شارع الطرفة - منطقة 70
وادي البنات - ص. ب: 10277 - الظعاين، قطر
هاتف: 00974 40356888

جادة الجنرال فؤاد شهاب شارع سليم تقلا بناية الصيفي 174
ص. ب: 4965 11 رياض الصلح بيروت 2180 1107 لبنان
هاتف: 8 991837 1 00961 فاكس: 00961 1991839
البريد الإلكتروني: beirutoffice@dohainstitute.org
الموقع الإلكتروني: www.dohainstitute.org

الطبعة الأولى
بيروت، تشرين الأول/ أكتوبر 2023

المحتويات

قائمة الصور

مقدمة

سنعرض في هذا المجلد للخبز والزيت والنبيذ كونها المواد الغذائية وما لذّ من مأكل ومشرب، وهي تُعتبر الأكثر أهمية للحياة في فلسطين القديمة، فضلًا عن كون الزيت مصدر إضاءة. ولأن الخبز والنبيذ كانا قد انتقلا من هذه الحياة إلى عُرفنا الكنسي، بغض النظر عن كونهما قد وردا أصلًا في الكتاب المقدس، فإنهما استحقا اهتمامنا. كما نلقي في الوقت نفسه نظرة متبصرة على ثقافة بدائية أصيلة تأثرت كثيرًا بما ورد إليها من حوض المتوسط إبان العهد الإغريقي - الروماني، ومع ذلك لم تُمحَ بالكامل، بحيث ما فتئت فلسطين اليوم تقدِّم شواهد محسوسة عنها ذات منفعة. ولكن كلما طال أمد التأثير الأوروبي زاد تلاشيها. ومن هنا كان لا بد عدم تركها كي لا تختفي في غياهب النسيان؛ فالأقوال الشعبية المأثورة التي قام رووف (Ruoff) بجمعها في سنة 1931[1] تُظهر أنه، حتى في هذه اللحظة، لم يندثر كل شيء بعد، ورغيف الخُبز ("غريف") هو المقصود بالحزورة التالية:

"خدّ اَحمر وخدّ نادِ

اِن بات عندِ بشرح قلبِ

وإن غاب عنِّ يا طول عذابِ".

"خد أحمر (من الخبز) وخد ندي،

فإذا نام عندي، فرح قلبي،

وإذا بقي بعيدًا عني، فما أطول عذابي!"

---

(1) *Arabische Rätsel* (1933), pp. 48, 53f.

أمّا إذا قيل:

"إشِ أمَرّ مِن المُرار وأحلى من العسل
أزغر من الدبّور وأكبر من الجمل".

"شيء أكثر مرارة من المرار (كثمرة)
وأحلى من العسل (من خلال الزيت)،
أصغر من الدبور (كثمرة) وأكبر من الجمل (كشجرة)".

حينئذ على المرء أن يدرك أن المقصود هنا هو الزيتونة، ثمرة وشجرة.

وعن الكرمة ("دالية") يُقال:

"بنت أربع سنين تولد أربع بِنين
اثنين عقّال[2] واثنين مجانين".

"ابنة أربع سنوات تلد أربعة أبناء،
اثنان من العقلاء (عنب ودبس)، واثنان من المجانين (نبيذ وعرق).

أنا مدين بالشكر لمن قدّم لي من الفلسطينيين الدعم ذات مرة، ولكبير المعلمين السيد ل. باور (Bauer) في القدس والقس سعيد عبود في بيت لحم اللذين قدَّما إجابات عن أسئلتي، وكل من أغنى وسائل الإيضاح لديّ من خلال الصور الفوتوغرافية. كذلك الأمر بالنسبة إلى استديوات التصوير الرائعة مثل أميركان كولوني والسيد خليل رعد في القدس، وبونفيس (Bonfils) في بيروت، الذين قدَّموا مساهمة قيّمة لتتمّ، تاليًا، تزكيتهم لجميع عشاق فن التصوير. وأود تقديم الشكر أيضًا إلى المبعوث التبشيري السيد ل. ماركس (Marx) في هيرنهوت (Herrnhut) على فهرس نصوص الكتاب المقدس.

أمّا الغَزْل والنسيج والملابس والبيت والحياة البيتية، فهي كلها تشكل مادة من المفترض أن يتصدى المجلد الخامس لها.

غرايفسفالد، في 3 كانون الأول/ ديسمبر 1934

غ. دالمان

(2) بحسب رووف عنب وزبيب.

1. الخُبز

أ. وقود الخَبْز

مقدمة

سنتناول هنا كلّ ما تقدّمه فلسطين من مواد لاستخدامها وقودًا، وهو ما يتوافر في واقع الأمر لا للخَبزِ وحده، وإنما للطبخ والتسخين وغايات حرفية – مهنية متعددة أيضًا. وتعود أهمية ما يتوافر منه في المناطق المختلفة من فلسطين إلى استخدامه في المجال المأخوذ هنا في الحسبان، وفي شكل أداة الخَبزِ أيضًا.

1. الخشب

على الرغم من أن فلسطين تفتقر إلى الأخشاب وستبقى كذلك، قياسًا على ألمانيا، حيث إن أحدًا لم يعمد حتى سنة 1920 إلى المحافظة على الغابات، فإن الخشب لا يزال مادة وقود مهمة. وقد تعرضنا في المجلد الأول، ص 73 وما يليها، وص 644، لبقايا ثروة حرجية سابقة من حيث كونها غابة، أو منطقة شجيرات دائمة الخضرة بأشجارها وشجيراتها ذات الأنواع المختلفة[1]؛ فنساء القرى وفتياتها هن في الأساس من يقصدن مناطق الغابات حيث الشجيرات الدائمة الخضرة، ويعدن من هناك إلى البيت حاملات ما يستطعن كسره أو

---

(1) يُقارن:
Eig, *On the Vegetation of Palestine*, pp. 29f.; Rost, *PJB* (1931), pp. 111ff.

ليّه أو حطبه دونما كثير عناء (يُقارن ص 12 وما يليها)[2]، وفي ذلك يحتجن إلى بلطة صغيرة تسمى في فلسطين "فِروعة"، "فَاروع" ج. "فوارِع" أو "قَطعة"، "قَطّاعة"، وفي الخليل تُدعى "نجا". وعادة ما تتوافر أدوات قطع للغصون أيضًا ("شِرخ"، "بلطة"، "طبَر"، يُقارن المجلد الثاني، الصور 22 أ–ث)، علمًا أنها تُستخدم في قطع الأشجار المثمرة وحدها. وفي الأساس، تؤخذ في الحسبان أشجار البلوط بأنواعها الموجودة في فلسطين، تربنتين وصنوبر، وأشجار التوت البري، والعوسج، والمخراز القارص، في حين يتجنّب الأصطرك (Storax) (بالعربية "عبهر"، "لِبنة"، "شِبرِح")[3] التي تُستخدم بذور ثمارها البُنِّية في صنع السُبحات [ج. سُبحة]. ويقال إن عصا موسى، عند فراره إلى الصحراء، كانت مصنوعة منها[4]. كما أنه لا يجري استخدام اللوز البرِي ("لوز بِرّي") حطبًا، وهو الذي اقتُطعت من خشبه عصا محمد، في حين يود المرء اقتطاع عصاه من ذلك الخشب[5]. أمّا خشب الكبر [نوع من التوابل]، فيؤدي عند احتراقه [بحسب العقائد الشعبية الخرافية] إلى فقدان القدرة على المعاشرة الزوجية[6].

بالنظر إلى أن خشب الفروع هذا معدّ للحرق مثل الخشب الحقيقي المقطوع (يُنظر أدناه)، فإنه يسمّى "حطبًا"، ومن يقمن بجمعه "حطّابات". وقد احتوى المجلد الأول، ص 83 وما يليها، **والديوان الفلسطيني** (*Pal. Diwan*)، ص 42 وما يليها، عيّنات من أغانيهن، وهنا إضافة أخرى.

أنشدت فتيات "مُخماس" في 21 شباط/ فبراير 1913:

"يا محطّبات منين جِبتنِّ (من "وادي الصوينيط" [الصوانيت])

إمخليات اِلاَعزب يمشِ وراكِنِّ

يا محطّبات الحطب روس العراقيبِ

يا مخليات اِلاَعزب يِعوِ كَمَ الذيبِ

---

(2) الصورة 1.

(3) المجلد الأول، ص 385.

(4) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 166; Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 108.

(5) المجلد الأول، ص 84، 256.

(6) المرجع نفسه، ص 84.

يا محطّبات الحطب روس الحطب حِنَّة[7]

يا مخليات اِلاَعزب يمشِ ويتمنَّ[8]

الله معاكِم يلّي رايحين بعيد

رُدكِم بالسلامة عَ لِيال العيد".

"أيتها الحاطبات، من أين تأتين بالحطب (من وادِي الصُوينيط)

أنتن يا من تجعلن الأعزب يسير خلفكن!

يا حاطبات الحطب من قمم المنحدرات،

يا من تجعلن الأعزب يعوي كما الذئب!

أيتها الحاطبات، رؤوس الغصون (ذات رائحة عطرة) حنة،

يا من تجعلن الأعزب يسير ويتمنى.

الله معكن، يا من تذهبن بعيدًا

ويعيدكن سالمات عند ليالي العيد!"

أما أنا ومن رافقني، فقد كنا المقصودين بالسطور التالية:

"واد الصوينيط قادُ خيلهِم

هاذول النصارَى ما هِي غيرهِم".

"إلى وادي الصوينيط قادوا خيلهم،

هؤلاء النصارى، وليس من أحدٍ غيرهم".

إن ما يحدث أحيانًا من لَيّ للغصون أو للعيدان يمثّل سببًا للتروّي وعدم محاولة ذلك مجددًا، خصوصًا إذا كان هناك من حاول ذلك في السابق في المكان نفسه. ولذلك يغني المرء بالقرب من حزما:

---

(7) يُقارن المجلد الأول، ص 383. تنسحب جاذبية البنات مجازًا على حطبهن.

(8) يغنّي الرجال هذين البيتين بمصاحبة التصفيق ("سحجة").

"العود المِلاوَي لا تلاوِي

وجوز المَرَة لا توخذِي".

"لا تلوي العود الملوي

ولا تأخذي زوج امرأة (كزوجة ثانية)"!

ويفرّق أحدهم بين خشب الغصون وخشب الأشجار والجذور والقُرَم، تلك التي يحتاج اقتلاعها إلى جهد الرجال، وهو ما يطلَق عليه: "منقرمِل"، "منخل"[9]. ويحصل هذا العمل في "آب"، إذ يتوافر حينئذ الوقت للرجال ليكون الخشب جافًا. ويُنقل الخشب المهم إلى أفران المدن ومواقد الأوروبيين على ظهور الحمير والجمال إلى المدينة، وهناك يُباع بحسب الوزن أو الحمولة. وعوضًا عن بقايا ثروة حرجية سابقة، تُستغل، بهذه الطريقة، أشجار الزيتون المعمّرة مع جذورها. أمّا القيمة الحرارية لخشب الزيتون، فيعبّر عنها المثل القائل[10]: "أخضر اِلزيتون يابس اِلحطب": "حتى خشب الزيتون الأخضر هو حطب جاف". ومن أجل شطر أو كسر ("كَسَر")، كما يقول العربي، هذا الجزء من جذع الشجرة ("قُرمية"، ج. "قرامي")[11]، يُستخدَم المعول ثقيل الثلم ("بلطة"، "فاس"، "شِرخ"، وفي "الكرك" "شِلخ")[12]، الذي لا يؤدي إلى تكوّن قطع خشب مستطيلة، بل غير منتظمة. وفي سياق ذلك، ليس مألوفًا استخدام كتلة خشبية كقاعدة. وإذا احتاج الأمر، يُثبّت الحطّاب القرمية بقدمه. أمّا إذا كانت الجذوع أطول، تُقطَّع حينئذ بواسطة منشار ("مِنشار") طويل، بحيث توضَع إحدى النهايتين أو كلتاهما على منصة، أو منصتين ("صقالة"، أو، وفق باور، "جحش")، أو يعمد الرجلان اللذان يقومان بالنشر إلى تثبيت القرمية بين قدميهما، وهما في وضع جلوس على الأرض. أمّا ما ينشأ من ذلك من نُشارة

---

(9) يُقارن المجلد الأول، ص 83، 567 وما يليها.

(10) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 166.

(11) ومن هنا كلمة "قرمَل" الفلاحية التي يذكرها باور في القاموس الفلسطيني - العربي للتحطيب، و"قراملي" للحطابين.

(12) المجلد الثاني، ص 123.

("نشارة")، فيحظى باهتمام قليل. وما يجري تصنيعه بالشكل الموصوف، يطلَق عليه ببساطة اسم "حطب"، والقطعة منه "حطبة" أو "عود"، في حين يكون الخشب وفقًا لجوهره "خشبًا".

ويطرح السؤال أيّ الأدوات سيستخدم الحطب المجمَّع؟ لمواقد التدفئة "نُقرة"[13] أو الـ"كانون"[14] أو موقد الطبخ "موقَدة" والـ"طبّاخ"[15] الذي توضع عليه الحلة الفخارية ("قِدرة")[16] أو المرجل النحاسي المطلي بالقصدير ("طُنجرة")[17] أو لأدوات الخَبْز على اختلاف أنواعها؛ فالحاجة وفصل السنة وتوافرُ وقود آخر، ذلك كله هو الذي يقرر.

في الأزمنة القديمة

إن قِطَعَ الحطب ("عيصيم") ضرورية للنار، وهذا ما يشهد عليه سفر التكوين (3:22)، سفر اللاويين (7:1)، القضاة (26:6)، صموئيل الأول (14:6)، صموئيل الثاني (22:24)، إشعيا (33:30)، يُقارن (16:40) للقربان، والملوك الأول (10:17، 12) للخبز، ويشترطه إشعيا (15:44 وما يلي، 19:44) للخَبْز والإشعال. وبحسب الأمثال (20:26 وما يلي)، فإن هذه الأمور مهمة كما هي حال الجمر ("بِحام"، يُنظر أدناه). وإلى تلك الأمور الضرورية لحياة الإنسان تنتمي النار (سيراخ 26:39)، التي تتأجج بحسب الخشب (υλη) الموضوع تحت التصرف (سيراخ 10:28) وتستطيع إضرام كل كمية من الحطب (يعقوب 5:3)، شريطة أن تكون قطع الحطب مكوَّمة، كما يشار إلى ذلك في سفر زكريا (6:12). ويغذّى الموقد ("مِدورا") بالحطب (حزقيال 9:24 وما يلي)، كذلك الأمر لنار المذبح (إشعيا 30:30). كما أن شظايا الخشب (الحكمة 11:13 وما يلي) تجد لها استخدامًا مفيدًا عند الطبخ.

---

(13) الصورة 6.

(14) الصورة 5.

(15) الصورة 5.

(16) الصورة 11 ت.

(17) الصورتان 10، 11 ث.

وعلاوة على لهب الحطب المشتعل، يرتدي الجمر ("جَحيْلِت"، ج. "جِحاليم") الذي ينشأ من الحطب، بأهمية خاصة للخَبْز (إشعيا 19:44). ومن أجل هذا الغرض تُقطَع أشجار الغابة ("حاطَب") ثم تُقطَّع ("حاصَب"). وكأداة لذلك، تُستخدَم بلطة حديدية ("جَرزِن") (التثنية 5:19، 19:20؛ إشعيا 15:10)، التي تُعتبر تسميتها العبرية (عند أونكيلوس بالآرامية "بَرزِلا"، سعديا بالعربية "حديد") غريبة على العبرية المتأخرة، في حين أن الـ"قَردُمّوت" المستخدَمة في قطع الأشجار (إرميا 22:46)، كأداة ذات نصلين، معروفة[18] وربما يُناظر "مَعَصاد" ذو النصل الواحد (إرميا 3:10) بشكل موضوعي "جَرزِن"، وربما كان "كَشّيل" (المزامير 6:74) أداة أكبر و"قَردوم" (المزامير 5:74) الأكثر عنفًا[19].

ويختلف الأمر حين "يجمع" المرء حطبًا ("عيصيم") ("مِقوشيش" سفر العدد 32:15؛ الملوك الأول 17، 10، 12)، وللتعبير هنا صلة بجمع القش ("قَش") (الخروج 12:5). و"لِقّيط"، أي "لقط" الحطب المستخدم في إرميا (18:7) يعني الشيء نفسه. وقد استبدل أونكليوس والترجوم اليروشليمي الأول "مِقوشيش" بـ"مِجابيب" التي تَظهر في الشريعة اليهودية[20] تعبيرًا تقنيًا عن جمع الحليكة ("جِبابا") (يُنظر أدناه 3). إلّا أن سفر العدد (32:15) (يُنظر أعلاه) يشير إلى اقتلاع ("تالَش") حطب من الأرض[21]. هذا كله يحصل من دون أداة، كما أن الأمر يتعلق بشجيرات جافة في أرض الغابة. نساء يجلبن (إشعيا 11:27) أغصانًا يابسة للحرق، وما جمع الحطب الذي تقوم به النساء اليوم، (ص 1 وما يليها) والذي لا يقتصر على الشجيرات الجافة وحدها، سوى الشيء

---

(18) المجلد الثاني، ص 125.

(19) يُقارن المجلد الثاني، ص 126، ثم أدناه ص 8 "مَعَصاد" و"كَشّيل "في الشريعة اليهودية.

(20) Schebi. IX. 6,

يُقارن أدناه 3.

(21) Siphre, Nu. 113 (33^b), j. Sanh. 22^d,

الترجوم اليروشليمي الأول عن سفر العدد 32:15، يُقارن:

b. Schabb. 96^b,

حيث يؤخذ في الحسبان، علاوة على ذلك، النقل إلى منطقة عامة والتكويم ("عِمّير"). وكل عمل من هذه الأعمال ربما كان خرقًا لحرمة السبت.

نفسه. إنه لأمر سيّئ ألّا يستطيع المرء جمع الحطب لسد حاجته الخاصة، حين يكون على الفتيان إحضار الحطب من أجل الغرباء، وأن على المرء أن يشتري حاجته بالمال (مراثي إرميا 4:5، 13). أمّا الكرمة (يوحنا 6:15) والأشجار المثمرة مثل الزيتون والتين (متّى 10:3، 19:7؛ لوقا 9:3، 7:13، 9) التي أضحت غير قابلة للإثمار، فإنها استُخدمت وقودًا على الرغم من أن الفائدة الكامنة فيها، عند الاستخدام التوراتي لهذه الحقيقة، لا تُذكر، إذ يبدو أن الأمر يتعلق بالقضاء عليها.

وتأتي الشريعة اليهودية إلى ذكر مخزون خاص من الحطب ("عيصيم") لاستخدامه وقودًا أو مادة للبناء[22]. وفي الفناء، يجب أن يُخزّن الحطب في حال استطاع المرء التقاط ("جِبّيب") القطع الصغيرة[23]، وإلا يُخزَّن الحطب في سقيفة ("دير" أو "بيت هعيصيم") تابعة للبيت[24]، أو في مكان مغلَق خارج البلدة[25]. وقد امتلك الهيكل في فنائه الداخلي حجرة حطب ("لِشكَت هعيصيم")[26] يشرف عليها موظف خاص[27]. كما أن في فناء النساء حجرة لفحص الخشب كي يجري التأكد من عدم وجود السوس فيه[28]، فما يكون سليمًا وملائمًا للمذبح، يُنقَل إلى الحجرة الأولى المذكورة. وباستخدام الحطب، يقوم المرء بتسخين المواقد "كيرا"[29] و"كُبّح"[30]، حيث يُستخدم الأخير منهما للخَبْز، والفرن ("تَنّور")[31]، والمدفئة ("مِدورا")[32]. كذلك حجرة الحرارة الخاصة بالهيكل[33]. وبذلك

(22) Bez. IV 1.

(23) Bez. IV 6, Tos. Bez. III 18.

(24) ‘Eduj. VIII 5, b. Schabb. 143ª, Bez. 33ª.

(25) Bez. IV 2.

(26) Midd. V 4.

(27) Tos. Schek. II 14.

(28) Midd. II 5, Schek. V 1.

(29) Schabb. III 1, Kel. VIII 8, Tos. Schabb. III 1.

(30) Schabb. III 2, Kel. VIII 8.

(31) Schabb. I 11, III 2, Pes. Pes. III 4, Kel. VIII 8, Tos. Kel. Bab. b. IV 2.

(32) j. Schabb. 4ᵇ.

(33) Schabb. I 11.

يحافظ المرء على نار المذبح[34]، ومنها يُعَد رماد البقرة الحمراء[35]. وما اعتُبر حطبًا ملائمًا تمامًا هو خشب الأرز أو الغار ("أورِن")[36] أو السرو أو أشجار التين الملساء[37]. وعلى مذبح الهيكل احترقت غصون (ليست أجزاء من الجذع) من شجرة تين وشجرة جوز وشجرة صنوبر ("عيص شيْمِن")[38]. وقد استُثني الزيتون والكرمة[39]، واستُثني، بحسب رأي آخر، الجميز والخروب والنخيل والميس والبلوط والندغ البستاني [الصعتر البري] ("ساتور"، "سِتيرا"[40])[41]. ولاعتبارات خاصة، أُخذ في الحسبان الخفيف منها، وهو المفضل، أي كامل الاحتراق وقليل الرماد. وبشكل أساسي، استوجب استثناء أن يكون مسوسًا[42]، ومن هنا اعتبر ضروريًا التحطيب من أجل الهيكل قبل 15 أب (Ab)، لأن الشمس تفقد قوتها في وقت لاحق، ويصبح التسوس ممكنًا[43]، فيما افترض أحدهم أن التسوس ينشأ من تلقاء نفسه[44]. وفي الحياة الخاصة، لم يكن هناك مثل هذه الاعتبارات؛ فقد قبل المرء بما هو موجود، ولم يتوانَ عن استخدام قطع قديمة من شجر الزيتون والتين كحطب وقود[45]. ولأن الغابة كانت تُعتبر مصلحة عامة[46]، لم يحتج المرء إلى المبالاة بشيء؛ فقد عرف

---

(34) Tam. II 3.

(35) Par. IV 3.

(36) يُقارن المجلد الأول، ص 259.

(37) Par. III 8.

(38) يُنظر المجلد الأول، ص 68.

(39) Tam. II 3,

يُقارن المجلد الأول، ص 85 وما يليها.

(40) يُقارن "صِتري" (= "سيآه")

j. Schebi. 37^b,

(σατυριον) ولأن "سيآه" تقدم وقودًا (يُنظر ص 14)، فإنها تُعتبر ملائمة هنا.

(41) Tos. Men. IX. 14.

(42) Midd. II 6.

(43) Ekha R. Peth. 15^b, j. Ta'an. 69^c,

(يُقارن 68^b)؛ يُقارن المجلد الأول، ص 85، 568.

(44) j. Ma'as. sch. 56^c, Chang. 78^a, Bez. 61^c.

(45) Keth. VIII 5, Bab. m. VIII 5.

(46) المجلد الأول، ص 87.

مرسوم يسوع القاضي بأن يقوم المرء بجمع حطب الوقود ("عيصيم") في حقله فحسب[47]؛ فهو يحمي ملكية خاصة غريبة، لكنه لا يحمي الغابة الواقعة في نطاق المصلحة العامة. إلّا أن هذا التقييد لم ينطبق على الأعداء في الحرب[48]، ويتساوق مع ذلك (التثنية 19:20) استثناء الأشجار المثمرة من ذلك لمصلحة الغازي بحيث لا يفتقر الرأي إلى أساس في أن ذلك التقييد الواجب في حال الحرب يسقط من الحساب في داخل فلسطين[49].

يستخدم المرء عند التحطيب ("حطابت" ["حَطيبت"] "عيصيم")[50]، في الزمن اليهودي المتأخر، الـ"مَعَصاد" الأصغر و"الكشّيل" الأكبر[51]؛ فالأول، الذي يُثبّت حديده على عود ("قيْنِت"، "قَنّات"، "قيت")[52]، لا غنى عنه للنجار ("حاراش")[53]. والحطب يفلقه المرء ("مِبَقِّعين") باستخدام الفأس المزدوج الثقيل ("قَردوم")[54]. وتدعى قِطع متفرقة من حطب مقطَّع، كما يجدها المرء على المذبح[55]، أو تكون موضع الإشادة من أجله[56]، أو يمكن استخدامها في

---

(47) b. Bab. b. 81a, ‘Er. 17a.

(48) ‘Er. I 10.

(49) j. ‘Er. 19c.

(50) Makk. II 2, Siphre, Dt. 182 (108a).

(51) Bab. k. X 10,

يُقارن:

b. Bab. k. 119b,

حيث يجري التدليل على الاختلاف الكبير.

(52) Makk. II 1

("قَنّاتو")،

Midr. Tann.

عن التثنية 5:19 (ص 113)، يُنظر أيضًا المجلد الثاني، ص 126.

(53) ‘Arakh. VI 3.

(54) Bez. IV. 3, j. Bez. 62c,

يُقارن المجلد الثاني، ص 125.

(55) Tam. II 3 4, Jom. II 5,

يُقارن:

Sanh. IX 6, Tos. Kel. B. k. I 6.

(56) Schek. VI 6, Men. XIII 3.

الهيكل للضرب[57]، بحسب مدونة كاوفمان "جِزّيرين"، ربما للتمييز عمدًا من "جِزاريم" أي أجزاء القربان الواردة في التكوين (17:15).

2. الفحم النباتي

يبقى الفحم النباتي أقل أهمية للخَبز منه للطبخ والإشعال والتسخين، إضافة إلى غايات حرفية. ويميّز العربي هذا الـ"فحم" من الفحم المتوهج ("جمر") الناشئ عن الخشب. وفي اسطنبول، شاهدت في 23 آذار/ مارس 1899 كيف يشوى في الشارع حَمَل على سيخ. وقد نتجت الحرارة من فحم نباتيّ نُثر عليه رماد بغية جعله يحترق ببطء، فضلًا عن احتفاظه بميزة التوهج حتى من دون مجرى هواء إلى حين تفتته. ولم توضع الجمرات مباشرة تحت الحَمَل الممدود بشكل أفقي، بل بعيدة بعض الشيء، لأن وعاءً معدنيًا جُعل مكانه تحت الحَمَل مباشرة لجمع الدهن المتقاطر منه. أمّا الموقد المتحرك ("كانون")[58]، وهو كناية عن صحن منبسط ذي قائم مصنوع من الطين، فيكوّن الأداة التي تُزوَّد بالفحم بشكل كليّ تقريبًا. وعلى أحدهم أن يضعه في العراء إلى حين توهُّج الجمرات، وإلّا شكّل الدخان المنبعث منه خطرًا على الحياة.

يجري إنتاج الفحم في أتون تفحيم ("مِفحمة"، في الشمال والشرق "مِشحرة"، يُقارن "شُحّار"، أي "سخام")[59] لدى صانعي الفحم ("فِحّام"، "مِشحَرجي"). وتقع المفحمة في الشمال والشرق دائمًا فوق الأرض، حيث شاهدت ذلك في جبل طابور وفي عجلون (في وادِي الطِيارّة، بالقرب من اِرحابة، في وادي مِحنة). ويبقى تحريج المنطقة شرطًا أساسيًا لذلك[60]. وبشكل خاص، يجري قَطع ("بِقَرّطُ") خشب البلوط باستخدام البلطة ("فاروع") ثم بناء كوم مستدير بعرض 3-3.5 م وارتفاع 1.25 م، ومتر واحد من القطع ("قَرط")

---

(57) Sanh. IX 6.

(58) الصورة 5.

(59) الصورتان 3، 4.

(60) يُنظر أيضًا:
Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. A. 221; Linder, *PJB* (1916), p. 114.

والكتل الخشبية ("قَرامِي") التي تمّ الحصول عليها، بحيث تذهب الكتل الأكبر نحو الوسط، في حين تُوضع الأخشاب الأقل سماكة حولها بشكل مائل. أمّا منطقة الوسط ذاتها، فتحصل على مجرى مفتوحٍ من الأعلى يُطلق عليه اسم عُش. ويُغطّى الكوم كله بأوراق الأشجار أولًا، ثم بالأتربة. وعلى الجهات الأربع، توضع حجارة كسلالم ("سِلّم") على الأرض[61]، حتى يتمكن المرء من الصعود إلى عين الـ"عش". ويجري بعد ذلك إشعال النار في "العش" وفوقه أخشاب أغصانٍ وكتل خشبية. وفي الختام، يُغلَق بالأتربة. وبعد ذلك، تُحفَر فتحات صغيرة ("فاتوح"، ج. "فواتيح"، "طاقة"، ج. "طواقي") حول الطرف السفلي[62]، حتى لا يفتقد مجرى الهواء، ولجر النار نحو الطرف. وعندما يفتح الدخان "عين العش"، يجب إعادة إغلاقها بسرعة. وحتى لو هبط الغطاء على الجانب، يقوم المرء بتثبيته بعيدان خشبية وبالأوراق الموضوعة فوقه حتى لا تَسقط الأتربة على الفحم. وهنا يستخدم المرء خشبة نكش ("مِحواش") مع لوح صغير، مستقيم نحو الأسفل، وبيضاويّ في الأعلى، على مقبض طويل. ولا بد من ثلاثة أيام بلياليها من الحرق، و3–4 أيام لتطورات لاحقة بعد ردم الفتحات. ومع ذلك، قيل لي إن الاحتراق قد يستمر شهرًا في حال كانت الريح ضعيفة.

في الجنوب الفلسطيني، وصف أحدهم حفرًا حلّت في محل الأكوام فوق الأرض بِـ"مَجحورية"، أي "ثقوب"، أو "مفحمة". وقد شاهدتها بالقرب من "الفوّار، إلى الشمال الشرقي من القدس، وبالقرب من تفّوح في يهودا الجنوبية [المنطقة الجنوبية من الضفة الغربية]، وبالقرب من قزازة في هضاب يهودا [الهضاب المحيطة بالقدس]. وهنا توافرت أحراج شجيرات فحسب. ويتمّ حفر حفرة بعمق متر ونصف متر أو مترين وبعرض متر واحد، وبفتحة يصل قطرها إلى نحو نصف متر، وفرشها بالحجارة وأحيانًا بفتحة هوائية من الأساس تتجه بشكل جانبيّ نحو الأعلى لضمان مجرى الهواء. وعلى الأرضية،

(61) الصورة 3.

(62) الصورة 4.

يُشعل المرء النار ويملأ الحفرة بخشب الأغصان، وإذا دعت الضرورة، بخشب الجولق ("رِتِم") وكف مريم ("غار"). وحين تتوقّد النار، يُغلِق المرء الفتحة بالحجارة والأتربة. وبعد مرور يوم على ذلك، يصبح الفحم جاهزًا.

يبيع أصحاب المفاحم الفحم المعبَّأ في أكياس، إمّا للفلاحين وأهل المدن مباشرةً، وإمّا لتاجر الفحم ("فِحّام") المدينيّ. والأخير بدوره يفرز القطع الكبيرة عن القطع الصغيرة ("دَق")، من خلال مصفاة سلكية ("كِربال"، "سَرود"، "مَسرَد"). ومن المفترض فصل الفحم غير المتّقد تمامًا (في حلب "قَراط") عن ذلك الجيد الذي يحترق من دون رائحة. وفي القدس، يترك المرء ذلك للشاري.

وعن إنتاج نوعٍ معيّن من الفحم من خشب الكرمة، يُنظر ص 23.

في الأزمنة القديمة

يذكر إشعيا (12:44، 16:54) على وجود فحم ("بِحام") يستخدمه الحداد، وكذلك الأمثال (21:26)، ويدلل على أنها تتحول إلى جمر ("جِحاليم"). وتتشكل الجمرة ("جَحيْلِت") بوفرة من خلال شرارة (سيراخ 32:11 النص العبري)، في حال وجود كومة من الفحم، وأن صورة الجمر ("جِحاليم") الموضوعة على رأس العدو، تقتضيها ضمنًا الأمثال (22:25)، يُقارن الرومان (20:12)، في أن الفحم المتحوّل إلى جمر معروف بتأثيره. وإذا كان جمر الاستدفاء (إشعيا 14:47)، يقف على النقيض من نار القش التي لا تبعث الدفء، فلا بد من أنه نتج عن فحم. كما أن الموقد المتحرك ("آح") في قصر الملك (إرميا 22:36 وما يلي)[63]، ربما كان يوقَد بفحم، كما في حال الـ"كانون" الخاص بالعرب (ص 4). وفي المقابل، ليس من الواضح هل إن نار الجمر (*ανθραχια*، مسيحية فلسطينية "جُمرين")، يوحنا (18:18)، يُقارن مرقس (54:14)، ولوقا (55:22)، في بلاط قصر كبير الكهنة كانت من الفحم، كما يتوقع المرء في ذلك

---

(63) يُقارن المجلد الأول، ص 227.

اليوم، أو من حطب الشجيرات[64]، في حين أن يوحنا (9:21) يعتبر، وعلى ضفة البحيرة، أن الحطب ذاك مادة للشواء والخَبز (ανθραχια)[65].

وفي الشريعة اليهودية يُعتبر الفحم وقودًا[66]؛ فالحدّاد الذي يؤجج الفحم مستخدمًا الكير ("مَبّوَح")، ولذلك يُدعى "منفاخ" ("نَبّاح")، يُسمى "فحامًا" ("بِحامي")[67] لأنه يستخدم الفحم في عمله[68]. وفي يوم السبت، يُفترض بالمرء ألّا يقوم حتى بصنع فحم من خلال إطفاء فتيلة السراج[69]. ومن أجل صنع سكين ختان فحسب، ربما جاز للمرء تقطيع أخشاب ("كارَت عيصيم") لصنع الفحم ("بِحامين")[70]، وهو من غير المسموح القيام به في يوم عيد، وبالطبع في يوم سبت[71]. ويجري استخدام التسمية الآرامية للفحم "شيحورا" (يُقارن بالعربية "شُحّار"، ص 9) في حكاية رمزية، حيث تُعقد مقارنة بين قطعة فحم ولؤلؤة[72]. وكسخام، يظهر "بِحام" أحيانًا[73]، خصوصًا حين ينصرف الذهن إلى حال الفعل "بِحّيم" باللون الأسود[74]. ولا بد من أن تصنيع الفحم المحرّم يوم العيد لم يكن مختلفًا عمّا هو عليه اليوم، على الرغم من عدم ذكر كومة الفحم.

---

(64) يُنظر المجلد الأول، ص 228؛ يُقارن:

Dalman, *Orte und Wege Jesu*[3], p. 262

حيث يقتبس لوقا 55:22 كإثبات على ذلك، أن نار التدفئة قد تكون ضرورية في وقت الفصح. وبالنسبة إلى نار التدفئة بشكل عام، يُنظر المجلد الأول، ص 226 وما يليها.

(65) الصورة 7.

(66) Schabb. I 11.

(67) b. Ber. 28[a].

(68) Koh. R. 7, 1 (101[a]). 9, 8 (114[b]).

(69) Schabb. II 5.

(70) Schabb. XIX 1.

(71) Bez. IV 4, Tos. Bez. III 14.

(72) j. Ter. 45[d], ‘Ab. z. 41[a], Schem. R. 42 (99[a]).

(73) Mikw. IX 2.

(74) j. Ta’an. 64[d], Ber. R. 18 (38[a]). 19 (38[b]);

يُقارن:

Krauß, *Talmud Archäologie*, vol. 1, p. 692; vol. 2, p. 655.

3. نباتات شائكة وأعشاب يابسة

تبقى وفرة النباتات الشوكية والحسكية على أرض فلسطين على صلة بمناخها، وإلّا ما كانت النباتات المتخشبة تتخذ طابعًا مختلفًا كليًا، كما تعرضنا إلى ذلك في المجلد الأول، ص 549. ويختصر العربي جميع النباتات الشوكية في مفردة "شوك"، وما عدا ذلك، فهو "عشب" أو "حشيش"، وفي أحسن الأحوال "شَجَر" إذا كانت أكثر طولًا. وإلى هذه تنتمي أنواع النباتات الشائكة "مُرّير" (*Centaurea pallescens*)، و"قُوس" (*Carthamus glaucus*) و"سِنّارية" (*Scolymus maculates*) و"خرفيش الكبير" (*Notobasis syriaca*) و"عكّوب" (*Gundelia Tournefortii*) وغيرها[75]. ومن الشجيرات، حريّ بالذكر "قَندول" (*Calycotome villosa*) و"عزّ" (*Rhus oxyacanthoides*) و"عوسج" (*Lycium europaeum*) و"لُبّيد" (*Cistus villosus, salviaeflorus*). وعلى الساحل وفي غور الأردن "عرقَد" (*Zizyphus Lotus*) و"رِتِم" (*Retama Roetam*)[76]. ومع أن الـ"نتش"، "بلان" (*Poterium spinosum*) ليس طويل القامة، ولكن بسبب طبيعته الخشبية ووجوده بشكل كثيف في المناطق الجبلية بشكل خاص، وتغطيته، كما المروج، والمنحدرات الجبلية بأكملها، فإنه يوفر بذلك كميات كبيرة من الوقود حتى لأفران الجير[77]، وهو لا ينفع لأشياء أخرى كما يشهد عليه القول المأثور[78]: "عُمرو ما بِطلع مِن النتش يَواصيل": "لا يخرج من النتش عريش محراث". وفي شرق الأردن، يحظى الـ"شيح" (*Artemisia judaica*) بالأهمية ذاتها. وتشدد الأناشيد الشعبية على ما لمثل هذه النباتات من قيم مختلفة[79].

وهكذا ينشد المرء قائلًا[80]:

---

(75) يُقارن المجلد الأول، ص 51 وما يليها، ص 339 وما يليها، وص 372، 407، 548 وما يليها؛ المجلد الثاني، ص 311 وما يليها.

(76) المجلد الأول، ص 8 وما يليها، ص 255، 366، 373، 375؛ المجلد الثاني، ص 320.

(77) يُقارن المجلد الأول، ص 372، الصورة 24.

(78) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 149.

(79) المجلد الأول، ص 83 وما يليها، "شيح" (*Artemisia Herba alba*)، "قِرطَم" (*Ballota undulata*)، توصف هنا كقيمة جماعية.

(80) يُنظر:
Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 165; Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 50.

"حطابة إِلبسوَ – خَمس اِقطع ما بتسوَ

حطابة الشيح – بتسوَ مِيت قِرش صحيح

حطابة الصُرّ[81] – بتسوَ تِسعَ وتسعين عبد وحرّ".

حطابة شبرق أفعى الماء – لا تساوي قيمة خمسة قروش،

حطابة الشيح – تساوي مئة قرش كاملة،

حطابة الزيتون البري – تساوي تسعة وتسعين عبدًا وحرًّا (كأزواج).

ويُعدّ البنج ("سِكران"، *Hyoscyamus muticus*) شيئًا عديم النفع كليًا بسبب خصائصه المخدّرة[82]، وعنه يُقال[83]: "ما بيوقِد اِلسيكِران إلا كل سَكران": "السكران وحده يعمد إلى استخدام السِكران كوقود".

وتتميز النساء بشكل خاص هنا أيضًا (يُقارن ص1 وما يليها)، وهن اللواتي يقطعن مسافات طويلة كـ"حطّابات" بغية اقتلاع النباتات اليابسة أو قطعها وجمعها على شكل أكوام كبيرة ثم ينقلنها ("قبّاش")[84] بكلتا اليدين ويضعنها فوق الرؤوس ليذهبن بها إلى البيت[85]. إلّا أن الرجال يشاركون النساء في ذلك أيضًا، حيث يقومون بتحميل حميرهم بالأشواك.

في الأزمنة القديمة

حين تظهر "سيريم" في ناحوم (10:1)[86]، و"هَماسيم" في إشعيا (1:64)[87]، كوقود للنار، سوف يجيز المرء لنفسه التفكير في استخدام نباتات

---

(81) بحسب كنعان، يعد "الزيتون الصرّي" نوعًا من الزيتون البري ذي ثمرة صغيرة لها نواة كبيرة. ويفسر:
Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar*,
"صُرّ" على أنه (*Noea spinosissima*) الذي ذكره لي بصيغة "سَرّ"، والذي ربما كان عائدًا إلى "ثَرّ".

(82) هكذا أيضًا:
Schweinfurth, *Arabische Pfanzennamen*, p. 82

(83) Cana'an, JPOS, vol. 8, p. 168.

(84) Cana'an, *The Pal. Arab House*, p. 21.

(85) الصورة 2.

(86) يُقارن المجلد الثاني، ص 319 وما يليها.

(87) تُقرأ حِمِّسيم "خدوش" من "حِمّيس" "يخدش" أو كِـ"مّوسيم"، المجلد الثاني، ص 318.

شوكية لأغراض بيتية. وهذا ليس موضع شك (الجامعة 6:7)، حيث تعمل "سيريم" ضجة أسفل قِدر الطبخ، والتي علق المدراش[88] عليها: "من جميع الخشب، لا يذهب الصوت بعيدًا، ولكنه يذهب في حال الشجيرات الشائكة، إذ تقول: "نحن خشب أيضًا" (بالآرامية "أُف أنن قيسين"). وتقول الشريعة اليهودية عن الندغ البستاني ("سيآ") ولبلاب الأرض ("إيزوب") ومردقوش شائع ("قُرنيت")، أنه قد يكون مقدَّرًا لها أن تكون حطب وقود ("عيصيم")[89]. ولأنها عادة ما تكون نباتات خضروات مزروعة، يجب أن تكون النباتات ذاتها قد استُخدمت حطبَ وقود. أمّا شجيرة العليق ("سِنِ") التي لا تحترق بالنار[90]، فسيتم الافتراض في الخروج (2:3) أيضًا أنها عادة ما تُستخدم وقودًا، على الرغم من أنها، بحسب المدراش[91]، تمتلك خاصية التوهج بالنار، ولكنها لا تحترق. وبحسب المزامير (4:120)، يُعتبر الرتم ("رِتاميم") وقودًا ممتازًا حتى تظهر جمراته إلى جانب حدة السهام. وهنا يشير المدراش[92] إلى جمر فحم الرتم الذي يستمر بالتوهج طويلًا. ويتحدث عن شخصين قاما بالطبخ في الصحراء على حطب من الرتم ("روتِم")، وبعد ذلك بسنة واحدة، حين عادا إلى المكان نفسه، سُفعت أقدامهما عندما داسا على الفحم. وبحسب معلومة[93] من مكان آخر، فإن من خواص فحم الرتم أن يستمر في التوهج في الداخل (استمر ذات مرة من عيد العُرُش حتى عيد الفصح) حين تكون النار في الخارج قد خبت. وحين تُجمع، بحسب مرسوم يسوع، خلافًا للحطب ("عيصيم"، يُقارن ص 7)، الأعشابُ البرية ("عَسابيم")، ليس من الحقل الخاص، بل في كل مكان، مع استثناء وحيد لحقول الـ"تِلتان"، أي الحِلبة (*Trigonella Foenum*

---

(88) Koh. R. 7, 6 (102b), Jalk. Schim. II 973.

(89) Schebi. VIII 1.;

يُقارن المجلد الثاني، ص 294 وما يليها. وربما كان الندغ البستاني، بحسب:

Tos. Men. IX 14,

وتُستثنى نار المذبح (يُنظر أعلاه، ص 7).

(90) يُنظر المجلد الأول، ص 539 وما يليها، والمجلد الثاني، ص 321 وما يليها.

(91) Schem. R. 2 (12ᵃ).

(92) Midr. Teh. 120, 4.

(93) j. Pea. 16ᵃ, Ber. R. 98 (214ᵇ).

Graecum، "حلبة"[94][95]، وهكذا، بحيث لا تُقتلَع من الجذور[96]، وحينئذ تكون الإشارة إلى استخدام الأعشاب الطازجة علفًا للدواب[97] أو طعامًا للإنسان[98]. ولكن الأمر ذاته سوف ينطبق على الأعشاب والنباتات الخفيضة الجافة. وفي حين يجري الحديث، في حال الخشب والعشب الطازج، عن جمع ("لِقّيط")، فإن "جِبّيب" هو المصطلح التقني المألوف للعشب الجاف[99]، وما يُجمع هنا هو "جِبابا"[100] الذي يمكن استخدامه وقودًا للفرن ("تَنّور") وموقد الطبخ ("كيرا"، "كيرايم"، "كُبَّح")[101]، وللحمامات[102] ولحرق البقرة الحمراء[103] كما تستطيع امرأة أن تجمع ("جوبيْبِت") في الفناء، وأن تجد في الـ"جِبابا" حيوانًا زاحفًا[104]. وهنا يجب التفكير بداية بنباتات شوكية متخشبة (بالآرامية "كُبّين"). فإذا ما جمعها امرؤ ("مِجَبّيب") وحملها، يهرب كل شخص من أمامه[105]، لأن المرء يخشى الأشواك.

4. القش

كنا قد بيّنا في المجلد الثالث، ص 112، أن الطريقة الفلسطينية في درس الحبوب لا ينشأ عنها قش طويل. ولأن قصلات الحبوب، أي التبن ("تبن")،

---

(94) يُقارن المجلد الثاني، ص 273.

(95) b. Bab. b. 81[a], j. Kil. 27[d], Bab. b. 15[a].

(96) j. Bab. b. 15[a].

(97) يُنظر:

Schabb. VII 4, XII 2.

(98) Schebi. IX 6.

(99) Schebi. IX 6, j. Jeb. 6[d].

(100) هكذا:

Cod. Kaufm.

(101) Schabb. III 1. 2, j. Schabb. 5[c].

(102) Kel. XVII 1.

(103) Par. IV. 3.

(104) Tos. Teh. III 6.

(105) Ekha R. 1, 1 (23[a]),

تُقارن طبعة:

Buber, p. 52,

حيث يقرأ: "قوشيش قبين".

مهمة جدًا كعلف للحيوانات، فإن الأجزاء الخشبية السفلية منها ("قَصوَل"، "قَصَلية") التي تُستخدم لأغراض الوقود تؤخذ في الحسبان. وأحيانًا يتحدث المرء عن "تبن" ويَقصد به دائمًا نوعًا رديئًا من العلف غير صالح للاستعمال. وليس من السهل على فلاح مقتصد القيام بحرق هذا الجزء من حصاده في البيدر، بل يعمد إلى الاحتفاظ به في البيت أو في أكوام خاصة في العراء[106] لحرقه في الفرن ("طابون") أو لاستخدامه في إنتاج السماد الطبيعي ("جِلّة")، ص 19، أو الأدوات الفخارية، مثل الأفران ومواقد الطبخ[107]. وفي المناطق التي يُستخدم فيها الخشب في إيقاد الفرن "تنّور"، ربما جاز حرق الزائد وغير القابل للبيع من التبن الخشن ("قَصوَل"). أمّا تبن الحمّص ("حمص") الذي لا يستفاد منه كعلف، فهو يُستخدم في إيقاد فرن خبز الـ"طابون". ويجري أيضًا استخدام عيدان الذرة البيضاء ("ذرة بيضَة") والذرة الصفراء ("ذرة صفرَة") مع عناقيدها وأكوازها المفرغة كوقود، وفي مصر العليا. في أفران الفخار[108].

في الأزمنة القديمة

لأن التبن ("تِيْبن") كان في الأزمنة القديمة علف الدواب[109]، ولأن الذهن ينصرف في كلمة الـ"قش" إلى التبن الخشن[110]، فإن هذا هو القش الذي يحترق في النار بسهولة (الخروج 15:7؛ إشعيا 5:24، 14:47؛ يوئيل 2:5؛ عوبديا 18؛ ملاخي 3:19)، ويحترق بشكل جيد حين يكون جافًا كليًا (ناحوم 1:10)؛ لأن المرء يحرق الـ"قش" في حين أنه يُلقي الـ"تِيْبن" على الأرض. ويُشدَّد هنا على حكاية رمزية ربانية تسعى إلى توضيح تفضيل بني إسرائيل على الشعوب الأخرى[111]. وثمة حكاية رمزية أخرى، من أجل الغاية نفسها، تترك

(106) المجلد الثالث، الصورة 41.
(107) المجلد الثالث، ص 133 وما يليها.
(108) Blackman, *The Fellahin*, pp. 27f., 148.
(109) المجلد الثالث، ص 136.
(110) المرجع نفسه، ص 137.
(111) Ber. R. 83 (177b), Schir. R. 7, 3, (69b).

الأشواك ("قوصيم") تحترق، والقش يسبح على الماء[112]، والـ"تِيْبن" يتطاير في الهواء[113]. وفي كلمة حكم المُعمد (متى 3:12) يُحرَق التبن عند تنظيف البيدر *το αχυρον*. وفي مقابل ذلك، استُخدمت ترجمة مسيحية فلسطينية[114] "تِبني" و"قِشري" (حيث تناظر "قشري" "قصول" العربية)، والسرياني "تِبني"، وهيرونيموس *paleae*. شبيه بذلك ما يرد في حكاية يسوع الرمزية (متّى 40:30 و13)، حيث يُلقى إلى النار الزوان[115] النابت في حقل القمح، فيثير بذلك الانطباع كما لو أن ليس غير القمح ما يستحق المحافظة عليه وحفظه على البيدر، ولذلك كله صلة بغاية الحكاية الرمزية[116]. ومع ذلك، ربما كانت في وقت يتوافر فيه الخشب، ثمة حاجة أقل للتبن الخشن، فتُحرَق كمية أكبر. وعلاوة على ذلك، استُخدم التبن وقودًا (ص 15)، وجرى في النهاية حرقه على هذه الأساس.

يأتي الخروج (7:5، 10 وما يلي) إلى ذكر استخدام التبن ("تيْبن") لصنع الطوب، حيث انتشر الإسرائيليون الأوائل في جميع أنحاء مصر لجمع القش الضروري لصنع الطوب ("لِقوشيش قَش لتيْبن"، ترجوم "لِجَبّابا جِلّي لِتِبنا"، سعديا "لِيُقَمِّشون قشّ للتبن).

وتفضّل الشريعة اليهودية الـ"تيْبن" كتبن حبوب، على الـ"عيصا" كتبن بقوليات، وتصف الأول على أنه علف بقر، والأخير علف جِمال[117]. وفي حقل لم يبقَ فيه آثار من ذلك التبن، يجب حرق القش والـ"عيصا"، حين يكون الاستخدام ممكنًا[118]. ومن أجل تغطية الدم، يجب عدم استخدام "تيْبن"

---

(112) ما هي الغاية؟ ليس واضحًا. ربما يفترض ترطيبه لخلطه بالطين.

(113) Pes. Rabb. 10 (35[b]).

(114) Duensing, *Chr. - pal. - aram. Texte*, p. 78.

(115) يُقارن المجلد الأول، ص 407 وما يليها؛ المجلد الثاني، ص 248 وما يليها، ص 324 وما يليها.

(116) يُقارن المجلد الثاني، ص 325 وما يليها؛ المجلد الثالث، ص 138.

(117) Schabb. VII, 4, b. Schabb. 76[a].

(118) Ohal. XVIII 2.

أو "قش"، أو "جِبابا" و"عيصا"[119]، لأنها ليست غطاءً حقيقيًا. إلّا أن الفرن ("تنّور") يمكن إحماؤه بالـ"تِبْن" والـ"قش"[120]، مثل الحَمَّام[121] أو بـ"قش" و"جِبابا"[122]، مثل مواقد الطبخ "كيرا" و"كُبَّح"[123]، إضافة إلى النار من أجل رماد البقرة الحمراء[124]، وفي "الساحة الكبيرة" خارج القدس لحرق قرابين الخطايا (سفر اللاويين 12:4)[125].

5. ثفل الزيتون وأشياء أخرى

عند عصر الزيتون الذي كانت المعصرة قد سحقته، ينفصل الزيت والعصارة عن الكتلة اللُّبية وأنوية الزيتونة. وهذا الباقي هو ثفل الزيتون ("جِفت"، "زِفت" كما ذُكر لي أيضًا). وهو حين يكون جافًا، يُعتبر مادة جيدة وسهلة الاحتراق، حتى لو لم تكن اقتصادية جدًا[126]، ومادة جيدة للـ"طابون"، وطبعًا، حيث يُزرع الزيتون ويُستخلص الزيت.

في الأزمنة القديمة

على الرغم من أن العهد القديم لا يتحدث عن ثفل الزيتون قط، ليس هناك من شك في أن الإنسان في حينه لم يتخلص من ثفل الزيتون. وتعرفه الشريعة اليهودية بصيغة "جيْفِت" الذي ينتمي إلى وقود الفرن ("تنّور"[127]) ومواقد الطبخ

---

(119) Tos. Chull. VI 11.

(120) Tos. Schebi. V 19;

يُقارن:

Schebi. IX 7.

(121) Schebi. VIII 11.

(122) Schabb. III 2, j. Schabb. 5^c,

يُقارن أعلاه، ص 15.

(123) Schabb. III 1. 2.

(124) Par. IV 3.

(125) Tos. Zeb. XI 18.

(126) يُنظر:

Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 85.

(127) Schabb. III 2, Tos. Kel. Bab. k. VI 18.

("كيرا"[128] و"كُبّح"[129])، إضافة إلى موقد التدفئة ("مِدورا")[130]، كما يمكن استخدامه غير مشتعل، وقودَ تدفئة[131] ووقودَ تدفئة يستخدم ثفل السمسم ("جيْفِت دِشُمشِمين") في بابل، حيث كان لزيت السمسم شأن كبير (المجلد الثالث، ص 239)[132]. ويمكن الاستمتاع به في فلسطين اليوم كـ"كسبة" للإنسان والحيوان[133]. وكوقود تدفئة، هناك أيضًا، إضافة إلى الروث وزيت ثفل الزيتون ("حيلِب")، أنوية ("جَلعينيم") وسعف النخيل ("حَرِيّوت")[134].

6. السماد الطبيعي أو الروث

يندر استخدام السماد الطبيعي في تسميد الحقول. وهو، كروث، قليل الوجود في فلسطين؛ لأن جمعه يحتاج إلى جهدٍ مضنٍ من الحقول التي ترعى فيها القطعان (المجلد الثاني، ص 141)، وكذلك من الكهوف[135] المستخدَمة حظائر مبيتٍ للماشية[136]. وعند نقص الخشب، فإن الروث هو وقود جيد، ويُحضر لهذه الغاية إلى البيت، وهناك يُنشر على السطح لتجفيفه، وبعد ذلك يُحفظ لحرقه تحت صفيح الخَبْز ("صاج") أو فوق الفرن الجنوب فلسطيني ("طابون")، بعد أن يكون المرء قد خلطه قبل استخدامه بتبن خشن ("قَصوَل"). وببساطة، يطلِق المرء على هذا الروث المستخدَم في الحرق اسم "زِبل". وغالبًا ما يُستخدم روث الأبقار في صنع أقراص الزبل (في رام الله "لَطَع"، "السلط" "لَطيع"، مادبا "لَطوع"، وبشكل خاص عندما يكون في الربيع، وبعد رعي العشب الأخضر، لزجًا "خراق" [خراء]، "شطاط")، فضلًا

---

(128) Schabb. III 1, Tos. Schabb. III 1.

(129) Schabb. III 2.

(130) j. Schabb. 4ᵇ.

(131) Schabb. IV 1, b. Schabb. 47ᵇ, j. Schabb. 6ᵈ.

(132) b. Schabb. 47ᵇ.

(133) المجلد الثاني، ص 296.

(134) j. Schabb. 4ᵇ.

(135) Einsler, *ZDPV* (1919), pp. 251f.

(136) يُقارن المجلد الثاني، ص 139 وما يليها.

عن روث الأغنام والماعز ("بعر") والجمال ("روث"، "بعر"، "حَرَز") والخيول والحمير ("روث"، "ريث"، "صوم")[137]. ويقول مثل[138]: "وَقعَت البعرة عَ الصومة، قالت مِن إنتِ، قالت بِزِم قَرداش": "وقع روث الشاة على روث الحصان، فقال هذا: من أنتِ؟ قال (بالتركية): نحن إخوة (رفاق بطن)". وقد شاهدتُ في إنخل، في حوران، يوم 9 أيار/ مايو 1900 كيف انتقلت بنات القرية في الصباح الباكر إلى حظيرة الماشية التي باتت فيها الأبقار ليلًا، وقُمن، مستخدمات أيديهن، بوضع الروث على مجارف صغيرة، وعبَّأنه في سلال. ولم يجدن حرجًا في جمع الروث الثمين وتوجيهه نحو غايتهن. وعلى الفور، يُخلَط الروث اللزج الذي جُمِع بتبن خشن ("قَصْوَل")، في حين يحتاج الجاف قبل خلطه إلى ترطيبه بالماء، وفي مصر يدوسونه بالأرجل. ومن كتلة الروث تُصنع أقراص مستوية تُطبع على جدار البيت أو توضع فوق سطح صخري وتُترك لتجف في الشمس. ومن النادر جدًا أن يعمل المرء كرات مدوّرة يقوم بكسرها قبل الاستخدام. واسم هذه الأقراص أو الكرات في حد ذاتها "قُرص"، ج. "قراص". أمّا الاسم المختصر لها، والذي يقتصر أحيانًا على أقراص روث البقر، فهو "جِلّة". وفي رام الله، اتخذ أحدهم من "كِلس" اسمًا خاصًا بأقراص روث الماشية ("قراص الغنم")، وهو ما يُقصد به عادة الجير غير المذاب[139]. ويُسمي المرء المكان، وفقًا لفيتسشتاين (Wetzstein)[140]، "مطبّعة" [القرص يسمى طبّوع]، حيث يُخلَط السماد ويتشكل. وفي بعض المناطق، يبني المرء من أقراص الروث في العراء أكوامًا كبيرة ذات رؤوس مدببة ("شونة جِلّة"، فيتسشتاين "قُبّة") مع تجويف في الوسط يمكن ملؤه

(137) المجلد الثاني، ص 140.

(138) Löhr, *Vulgärarab. Dialekt*, p. 105.

(139) يُنظر أيضًا:

Einsler, *ZDPV* (1914), p. 251,

حيث يُميَّز روث البقر من روث الماعز: الأول يُدعى "جلة" والثاني يُدعى "كِلّس".

(140) Wetzstein, *Zeitschrift für Ethnologie* (1882), p. 468;

عند ديليتش:

Delitzsch, *Hiob*², p. 261.

بالتبن[141]. ومثل هذه الأكوام رأيتها – على سبيل المثال – في سهل يزراعيل [مرج إبن عامر] ونين وأبو شوشة. وفي أماكن أخرى خصص أحدهم لذلك حيزًا خاصًا بالتبن ("متبن") في داخل البيت أو في مكان مجاور. وأقراص الروث هذه لا يُستغنى عنها في عملية حرق الأواني الفخارية لدى الفلاحات. إلّا أنها كثيرًا ما تُستخدم في موقد الطبخ والفرن الجنوب فلسطيني ("طابون"). وعند اشتعالها، ينبعث منها دخان كثيف ذو رائحة كريهة سرعان ما تزول في اللحظة التي تتوهج فيها بشكل كامل.

في الأزمنة القديمة

بحسب حزقيال (12:4)، يُعتبر استخدام براز الإنسان ("جِلّي ("صيأت") هآدام") لخَبز الخُبْز دونما أداة خبز، مؤشرًا على وضع بائس ومريع لسكان مدينة محاصَرين وليس عندهم خشب ولا أشواك ولا تبن خشن، بحيث لا يمكن استخدام فرن الخَبز. وحين يُسمح في الآية 12 للنبي النافر من نجاسة براز الإنسان بروث البقر ("صِفيعي هباقار") كبديل، فإن ذلك بالطبع قد جرى التفكير فيه باعتباره شيئًا غير مألوف، خصوصًا أن المرء لم يكن آنذاك ليقوم بإحماء فرن الـ"تنّور" مستخدمًا الروث. وكان من النادر في حينه، كما اليوم أيضًا، أن يستخدم المرء، وبشكل كلي، هذا الوقود عند الخبز دونما أداة خبز (ص 30 و32). وتدرك الشريعة اليهودية الروث ("زِبْل") كذلك كأحد الإمكانات المتوافرة لإعداد نار التدفئة ("مِدورا")، وروث دواب ("جِلّي بِهيما") كوقود لموقد الطبخ، والذي يبقى موضع شك إذا كان الروث يستوجب معاملته مرادفًا لثفل الزيتون ("جيْفِت") ولقطع الحطب أو للتبن الخشن ("قش") ولحطب ملتقط ("جِبابا")[142]، وما سوى ذلك، فإن المرء يعرف آنية ماء من "جِلاليم"[143]، حيث يعتقد ابن ميمون أنها خليط من روث أبقار وتربة، يجري تصنيعها في الصحراء للغاية ذاتها. ومن وجهة نظر

(141) يُنظر المجلد الثالث، الصورة 42.

(142) j. Schabb. 5c.

(143) Kel. X 1, Ohal. V 5, Par. V 5, Mikw. IV 1, Jad. I 2, ‘Ukz. II 9.

خاصة، تُذكر أداة من "حَلاما" (بحسب ابن ميمون طين لزج) و"جِلاليم"[144]. وباستخدام الـ"جِلاليم" يمكن إعادة تركيب جرة مكسورة[145]، وقد يكون التبن الدقيق والتبن الخشن ("تِيْبن"، "قش") قد جرى تحديدهما للخلط مع الروث ("زِباليم")[146]، حينئذ ربما لن يتعلق الأمر بالوقود، بل بسماد الحقل[147].

ب. إشعال النار

في غضون ذلك، غالبًا ما يستخدم الفلاحون والبدو أعواد الثقاب الأوروبية، تلك التي سبق لها أن أزاحت في المدن وسائل الإشعال الأخرى. ويطلِق عليها المرء ببساطة اسم "كِبريت"، "شَحّاطة"، "شِحّاطة"، "شُحّاطة" "عيدان كبريت". وربما بشكل أكثر دقة تعني "عودِة كبريت" ("شَحّاتة") "عود – ثقاب – كبريت". يقوم المرء بشحط ("شَحَطَ"، وفقًا لِباور "كَحَت" (ربما "قَحَطَ")) عود الثقاب، حتى يحترق، مشعلًا ("شعّل"، "أشعل"، "أوقد") بذلك النار ("نارًا"). وبعد سنة 1900، بدأ الناس باستخدام أشرطة ورقية، مع القليل من مادة إشعال مخزونة في علب ذات سطح للاحتكاك استُوردت من النمسا، يُطلق المرء عليها اسم "صوفان"، وهي "مادة سريعة الاشتعال"، وفي حلب "شَحّاطة". ووفقًا للتقليد الأكثر قِدمًا، احتفظ المرء للغاية ذاتها في كيسٍ بقطعة فولاذٍ في شكل حلقة محنيّة نحو الأعلى وفي الأسفل منبسطة ("قدّاحة"، "زِناد") وحجر القدّاحة ("صوّان") في صفيحة دقيقة ومادة مشتعلة ("صوفان")[148]. وبدلًا من تلك المادة الإسفنجية التي تباع في الأسواق، غالبًا ما استخدم الفلاحون والبدو عُشبًا فاتحًا رماديًا (*Phagnalon rupestre*) تُفرَك قشرته باليد ثم يُحَك بحجر ويحمَّص في النار. وفي القدس، أطلق المرء على ذلك اسم "قدِيح"، وفي السلط "قَدْحة"، وفي عجلون "شُرّيط"،

---

(144) Kel. XI 4 (Cod. Kaufm.).

(145) Kel. XI 4.

(146) Bab. k. III 3, Tos. Bab. k. II 7.

(147) يُقارن المجلد الثاني، ص 142 وما يليها.

(148) يُنظر المجلد الثالث، الصورة 29 ط.

ويسمى "صوفان" أيضًا. وإلى ذلك، يُستخدم أحيانًا "خامشة" (*Plumbago europaea*) و"صوفان" (*Helichrysum sanguineum*) أيضًا[149].

امتلك بدو الزمان الماضي، وفقًا لِياكوب (Jacob)[150]، مثقاب نار يؤلف من الجزأين "زِندًا" مصنوعًا من خشب "مَرخ" القاسي، و"زِندة"، مصنوعة من خشب "عُشَر" الأكثر طراوة[151]. والأول هو *Leptadenia pyrotechnica*[152] والأخير هو *Calotropis procera*[153]، الذي يكثر وجوده على ضفاف البحر الميت، حيث يُدعى "عُشير". وعلى الرغم من تكرار الطلب، لم أجد لدى الفلاحين والبدو، وعلى مدى فترة طويلة، آثارًا لهذا التقليد، إلى أن صادفت في 22 آذار/ مارس 1904 في الشوبك، وفي سياق زيارة مجاملة، رجلًا متقدمًا في السن عرف هذا التقليد وأمكنه أن يريه لي. وفي عصا أكثر غلاظة من خشب "عَرعَر" الطري أو خشب الـ"صَّفصاف"، يحفر المرء بالسكين ثقبًا صغيرًا ("بُخش")، ويثبت العصا بين الساقين ويدير بين يديه داخل الثقب عودًا رفيعًا من خشب "لِزّاب" القاسي الذي وُصف لي كنوع من الـ"عرعر"، وربما لتمييزه (*Juniperus excelsa*) من *Juniperus phaennica* ("عرعر"). إلّا أن عارض الحالة قال إن الـ"قطن" (*Gossypium herbaceum*) والـ"طرفاء" (*Tamarix*) قابلان للاستخدام أيضًا، الأول في جميع الأحوال، كخشب رقيق، والأخير كخشب قاسٍ. وفي حال الطوارئ فحسب، يلجأ البدوي إلى مثقاب النار الذي يفتقر، كما يبدو، إلى تعبير تقنيّ خاص به.

ليس إشعال النار في خيمة مفتوحة وخارجها ريح شديدة بالأمر السهل، خصوصًا أن الورق اللازم لذلك غير متوافر. ولقد شاهدت كيف استلقت بدوية

---

(149) هكذا:
Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 49, 167,
وكاسم لـ Helichrysum sanguineum أعرف "بزاز العذرا" فحسب.

(150) Jacob, *Beduinenleben*, p. 91.

(151) يضع بطرس البستاني، تحت كلمة "عَفر" نوعي الخشب "مَرخ" و"عفار".

(152) يُنظر:
Schweinfurth, *Arabische Pflanzennamen*, pp. 70, 105.

(153) يُنظر:
Ibid., pp. 73, 109.

بشكل كليّ فوق مستوقد نار كي توقد تحت جناح عباءتها نارًا بواسطة أعواد الثقاب. وحتى بغية إشعال السجائر، رأيت أناسًا يستلقون بشكل مستوٍ على الأرض. وفي حلب تعرفت إلى أداة مخصصة لإشعال النار في أثناء السفر، وحصلت من سي. ت. أميري على وصف دقيق لها. والأداة مؤلّفة من شبكة أسلاك متخذة شكل القدح، يبلغ قطرها وارتفاعها 6 سم ومعلقة على سلسلتين خيطيتين، يُطلق المرء عليها اسم "لوّاح" "ولاعة"، لأنه يمكن بواسطتها إضرام النار في قطع فحم صغيرة ("قراص فحم"). وهذه ينتجها المرء من خلال إشعال النار في خشب الكرمة ("حطب دوالي") في حفرة صغيرة ثم دفنها في التراب بعد حصول الاحتراق الكامل. وفي إثر ذلك، يُسحق الفحم المتكوّن بعد مرور 6-10 ساعات غبارًا دقيقًا، وتكوين أقراص منها قطرها 3 سم، بعد خلط الغبار بغراء السكّاف ("سِراس"، "شِراس")، وثقبها وتعليقها على حبال لتجف. فإذا أراد المرء إشعال نار الموقد أو النارجيلة[154]، يضع مثل هذه الأقراص مع مُشْعِلٍ من "صوفان" نمساوي (ص 21) في شبكة الأسلاك الموصوفة أعلاه، وإيصالها إلى حالة الاشتعال من خلال أرجحتها.

يفضّل الفلاح ترك المصباح، وهو عبارة عن مصباح زيت صغير من الفخّار ("سراج")، مشتعلًا طوال الليل. ويبدو أن السبب ربما تَمثّل حينذاك في صعوبة الإضاءة، وكنوع من الراحة أن تكون الشعلة جاهزة دائمًا لإيقاد نار الطبخ والخَبز والتدفئة. وحتى هناك، حيث لا يوجد أطفال صغارٌ في البيت، تحتاج المرأة المثابِرة إلى الضوء من أجل عملها في وقت متأخر من المساء أو في وقت مبكر من الصباح. أمّا إذا لم تكن تصلح لشيء، فحينئذٍ ينطبق عليها المثل[155]: "فِي النهار اِبتِخرب بيتهَ وفِي الليل اِبْتِحرِق زيتهَ": "في النهار تخرب بيتها (بدلًا من الحفاظ عليه)، وفي الليل تحرق زيتها (من دون أن تعود بالفائدة من عملها)". وعوضًا عن ذلك، يشدد كنعان[156] على أن العربي يعتبر أن ظلمة

(154) يُقارن:

Rogers, *Domestic Life in Palestine*, pp. 286f.

(155) Einsler, *Mosaik*, p. 73.

(156) Cana'an, *JPOS*, vol. 11, p. 22.

الليل هي الوقت الذي تدب فيه الحياة لدى الأشباح الشريرة، ومن هنا يهمه العمل على توفير الإضاءة.

وكولاعة ("ورّاث")، يستخدم المرء بالقرب من القدس قِطعًا من خشب الزيتون، لتسهيل إشعال نار وقودها الخشب أو الحطب؛ لأن أشجار الصنوبر تكاد تختفي كليًا في المنطقة[157]. وبالقرب من حلب، استخدم المرء لهذا الغرض خشب الصنوبر من نوع الأرز، وسمّى ذلك "مَرخ"، كما سبق لِنيبور (Niebuhr)[158] أن ذكر ذلك. لكن تؤخذ في الحسبان عادةً نباتات البنج اليابس ("نِتش"، "بِلان") والبوص ("قُصّيب"، "قَصَب") وسعف النخل ("جرايد نخل")، حيثما وُجدت، إضافة إلى الروث ("جِلّة")، ص 19. أمّا الراتينج ("صُمغ")، قار ("قَطران") المترتب على احتراق الفحم والـ"زفت"، ذلك الجزء الجاف المتخلف عن القطران، فهي نادرًا ما تكون متوافرة.

طبعًا، يقوم المرء بالنفخ ("بِنفُخ") في النار عند استهلالها، مستخدمًا في المدن منفاخًا يدويًا ("مِنفاخ")[159]. وبالقرب من حلب، أطلق أحدهم على قطعة خشب مشتعلة بالنار اسم "مُشهاب". فإذا احتاجت النار إلى الإذكاء ("حَرّكـ" ها، وفقًا لِباور "حَكَشـ" ها أيضًا)، ثمة في الريف خشب إذكاء ("مِحراك")، وفي المدينة قضيب إذكاء ("مِجرَد"، في الجليل لدى الحداد "سَفّود"، وفقًا لِباور "مِحكاش"، "مُقحار"). وقد شاهدتُ في بِتّير "مُقحارًا" هو عبارة عن قطعة خشب بطول 30 سم وبعرض نحو 6 سم، بحيث تزيح المرأة التي تخبز في الـ"طابون" بواسطته الرماد الساخن ("بتِقحَر")، وكذلك في "خِسفين" حيث تُلفظ "مِقحار". وبالقرب من القدس، وفي مرجعيون، كانت هناك أيضًا كمّاشة من حديد بطول 42 سم مستديرة في الأعلى ومدبّبة في الأسفل ("مَلقاط"، "مَلقط")[160] للإمساك بالفحم، وصحن حديدي ("تِقلاية") ذو مقبض طويل لحمل الفحم والنار. وتستطيع قطعة تُسمى "شَقفِة النار" أن

---

(157) يُقارن المجلد الأول، ص 74، 78.

(158) Niebuhr, *Beschreibung von Arabien*, p. 150.

(159) يُقارن منفاخ الحداد [كير]، المجلد الثالث، ص 20 وما يليها.

(160) الصورة 11 د.

تقوم بالمهمة نفسها. ويبقى عديم الجدوى ما يتحدث عنه المثل[161]: "يا جاي بَلا شقفة، يا رايح بلا نار": "من يأتي بلا شقفة يذهب بلا نار"؛ لأن المرء يطفئ النار بالماء، وهو ما تسأل عنه الحزورة[162]: "إشِ إن أطعمتُ بعيش، وإن أسقيتُ بموت": "ما هو الشيء الذي إذا أطعمتُه يعيش، وإذا أسقيتُه يموت".

في الأزمنة القديمة

لا يبوح العهد القديم بكيف يقوم المرء بإشعال النار. ومن المحتمل أن المبدأ المتعارَف عليه للحفاظ على النار عند بعض الشعوب قد هيمن على الإسرائيليين الأوائل. ويمضي إبراهيم حاملًا نارًا ("اِيش") وحطبًا ("عيصيم") إلى التضحية بإسحق (التكوين 22:6 وما يلي). ولا يقال بماذا حمل النار. وبحسب إشعيا (14:30)، يمكن أن تُستخدم قطعة ما لأخذ نار من موقد مشتعل[163]. وباستخدام ملقط ("مِلقاحايم")، يحمل الساراف [مُشعِل النار] حجرًا صغيرًا متوهجًا ("رِصبا"، يُقارن بالعربية "رضف") من المذبح، حيث يجري تجنّب الجمرة المتوهجة بحد ذاتها، تلك التي تقصدها السبعونية وسعديا والمفسر السرياني ذو التقليد اليهودي[164]؛ لأن نار الحطب على المذبح الذي يقف أمام الرب لا تبدو ملائمة، والجمر ربما يحرق فاه النبي[165]، فإذا كان سراج المرأة النشيطة لا ينطفئ ليلًا، بحسب الأمثال (18:31)، فإن من الممكن تعليل ذلك بالقول إنها تريد أن تبقى دائمًا تعمل (يُقارن ص 23). وينتمي ضوء السراج ("أور نير")، بحسب إرميا (10:25)، وكذلك ضجة الطاحونة اليدوية، والتي لا يمكن تحريكها دونما ضوء، إلى الحياة العادية. فسراج مضيء والحياة (الأمثال (9:13، 20:20، 20:24؛ سفر أيوب (6:18، 17:21)

(161) Baumann, *ZDPV* (1916), pp. 228f.

(162) Löhr, *Vulgärar. Dialekt*, p. 107.

(163) يُقارن أعلاه، ص 24.

(164) Schir R. 1, 6 (15a), Pes. Rabb. 33 (150b).

(165) بحسب بروكش (Procksch) عن إشعيا 6:6، ربما كان هناك في المعبد على مذبح التبخير حجارة صغيرة متوهجة، وهو ما لم يكن كافيًا لإشعال البخور، ولا يناظر طقوس آخر هيكل حيث استخدم المرء من أجل ذلك على مذبح النار جمر من خشب التين (Tam. IV, III 9, V 5, VI 1. 2).

يمضيان بشكل متوازٍ. وفي وسع المرء أن يتخيل ترك سراج الزيت مشتعلًا، كي يحصل صباحًا على النار اللازمة للخبز والطبخ. وفي الحكاية الرمزية للعذارى العشر (متّى 25:1 وما يلي)، يستند الانتظار الليلي مع مصابيح مضيئة إلى أن الضوء، عند قدوم العريس بشكل مفاجئ، لا يمكن إشعاله بسرعة. ولأسباب أخرى يفترض، بحسب سفر اللاويين (6:6)، أن يُحافظ على نار دائمة على المذبح، ومن أجل هذا الغرض يفترض أن محرقة خاصة فوق المذبح كانت دائمًا متقدة[166]، حيث كانت الحاجة إلى الحطب في الأزمنة القديمة أقل منه في الزمن اللاحق[167]، ويفترض بالمطر ألّا يكون قد أخمدها[168]. وإذا كان هيكل سليمان قد حظي بنار مشتعلة من السماء (أخبار الأيام الثاني 1:7)، كما حظيت بذلك ذات مرة خيمة الاجتماع في الصحراء، بحسب سفر اللاويين (24:9)[169]، فإن هيكل ما بعد المنفى افتقر إلى هذا التمييز[170]، رغم الزعم أن المرء عاد ووجد النار التي خبّأها قبل المنفى في شكل نفتا، تلك التي أشعلتها الشمس (سفر المكابيين الثاني 19:1). وبعد التدنيس السرياني للهيكل، أشعل أحدهم نارًا من الحجارة، ومنها اقتبس نار الهيكل الجديدة (المكابيين الثاني 3:10)، أي تجنب المرء إحضار نارٍ غريبة ("إيش زارَ"، سفر اللاويين (1:10)، سفر العدد (4:3، 61:26)، بحسب Siphra 45c نار من موقد طبخ، أو مجرد نار لم تُقدَّم) إلى المذبح. وقد استخدم المرء الطريقة التي بموجبها، ووفقًا للشريعة اليهودية، أشعل آدم النار الأولى؛ إذ ضرب ("هِقّيش")[171] أو سحق ("طاحَن")[172] حجرين متوهجين ("رِعافيم") بعضهما ببعض، وقد أراهما له الرب، ومن غير الممكن أن يكونا هنا طوبتين.

---

(166) Jom. IV 6, b. Jom. 45a, Siphra 30c.

(167) Tos. Sot. XIII 7.

(168) Ab. V 5.

(169) يُقارن:

Siphra 45c.

(170) b. Jom. 21b.

(171) j. Ber. 12b, Ber. R. 11 (21b). 12 (25a). 82 (177a).

(172) b. Pes. 54b

(سميت "حجارة" فحسب).

سعت الشريعة اليهودية إلى ذكر جميع الإمكانات التي يمكن تصورها لإشعال النار حين يُمنع في يوم العطلة (في يوم السبت أمر مسلّم به) ترك النار ("أور") تنبثق من خشب ("عيصيم") وحجارة ("أبانيم") وغبار ("عافار") وماء[173]. وإلى مثل هذه الغاية يجب إضافة أشكال الضغط المستخدمة[174] الـ"رِعافيم" (يُنظر أعلاه). ويذكر ابن ميمون في تعرضه للمسألة[175]، أن بعد الحطب والحجارة، تأتي المعادن، أي أنه ربما يقصد الفولاذ الذي يُطرَق بالحجارة. ثم يذكر نفتا "الأكثر حدة بين السوائل" التي تشتعل من خلال الهز، وإناء زجاجي مملوء بالماء يوضع في مقابل الشمس، وإشعال الكتان وما شابه ذلك[176].

ربما قصد المشنا بالحجارة حجر الصوان الشائع في فلسطين، وبالغبار كبريت ("جُفريت") غور الأردن. وفي إشعيا (9:34)، يتحول غبار الأرض إلى كبريت ينثره المرء (سفر أيوب 15:18؛ التكوين 24:19)، على مكان سكن، ويُفترض أن تشتعل به النار. ثم إن الماء الفاعل فعل الكبريت هو نَفتا ("نَفط") على الأرجح، وهو المعروف بأنه، إلى جانب القطران ("عِطران")[177]، وقود[178]، كذلك يأتي في الحسبان القار ("زِيْفِت") (إشعيا 9:34)، لأنه يملأ جداول الوادي بالحريق، في حين أنه معروف عادة كمادة مكثفة (الخروج 3:2، سعديا بالعربية "زِفت") وكمادة جيدة الالتصاق (سيراخ 1:13)، علاوة على

(173) Bez. IV 7 Cod. Kaufm. u. Ausg.; Lowe, *pal. Talm. Ausg. Venedig* (1523),

حيث يغيب الغبار أيضًا.

(174) الطبعتان: Riva di Trento 1559; Sabbioneta 1562.

(175) H. Jom. Tob. IV 1.

(176) عن المرآة الحارقة والعدسة الحارقة في الأزمنة القديمة، يُنظر:
Neuburger, *Die Technik des Altertums*, p. 237.

(177) بحسب ابن ميمون عن:
Schabb. 6,

بالعربية "قَطران".

(178) Schabb.II 2,

(Cod. Kaufm. "نِفط"، "عِطران")،

Tos. Schabb. II 3.

الشمع الذي يُستخدم للإضاءة[179]. وبحسب سيراخ (11:28) (نص سرياني)، يُشعل القطران ("عِطرانا") والراتينج ("صَروا") النار.

وبحسب بلينيوس، عمد المرء، في حالة غياب الحجارة، إلى حك خشب الغار باللبلاب، واستخدام إسفنجات أو ورق كمادة سريعة الاشتعال[180]. ومن بين الحجارة، اعتُبر أن حجر الرحى ("مولارس" *molaris*) يحتوي على نار، وربما البازلت أيضًا، ونوع خاص يحتوي على نار، ربما حجر الصوان. ويحكُّ المرء حجرًا بحجر أو حجرًا بقلم معدني ("كلافيس" *clavis*)، ويلتقط الشرارات بالكبريت أو بإسفنجات وورق جاف[181].

من أجل إشعال قطع الحطب ("جِزارين"، "جِزّيرين"، يُقارن ص 8)، كان هناك على مذبح الهيكل[182]، وفي ساحة الرماد الكبيرة[183]، وعند حرق البقرة الحمراء[184]، قطع صغيرة من الخشب ("ألّيتا"، ج. "ألّيتوت")[185]. وبدلًا من تلك القطع الصغيرة عند حرق البقرة الحمراء[186] وحتى في الحياة اليومية الخاصة[187]، كانت هناك سعف نخيل ("حَرِيّوت")[188] أو جذوع نخيل ("شِزري" "حَرِيّوت")[189] التي تناظر ثفل الزيتون والحطب.

---

(179) Schabb. II 1.

(180) Plinius, *Naturalis Historia*, XVI, 207f.

(181) Ibid., XXXVI, 137.

(182) Tam. II 4, j. Jom. 45ª.

(183) Tos. Jom. IV 17.

(184) Par. III 9.

(185) Cod. Kaufm. Tam. II 4,

"الّيتوت" [بتخفيف الياء]،

Par. III 9,

"الّيتوت" [بتضخيم الياء].

(186) Par. III 9.

(187) j. Schabb. 4ᵇ.

(188) هكذا:

Cod. Kaufm. Par. III 9, Sukk. IV 6.

(189) j. Schabb. 4c (Ven. 1523/4 ed.),

وقد تغيرت عند ليفي (Levy) في القاموس.

وبحسب سيراخ (12:28، يُقارن (Vaj. R. 33 (89a)، يؤدي النفخ ("نافَح") على الجمرة ("جَحيْلِت") إلى أن تحترق ("باعَرا")، والبصق ("راقَق") إلى أن تخبو ("كابَت")[190]. وفي العادة، تكون أهمية النفخ على النار معروفة وتُذكر ذكرها كـ"نافح" في إشعيا (16:54)، وإرميا (13:1)، وحزقيال (21:22)، وأيوب (20:26؛ 12:41)، وسيراخ (4:43). ويوجد منفاخ ("مَبّوَح") عند فرن الصهر (إرميا 6:29)[191] الذي يدعى منفوخ ("كور نافوَح") (سيراخ 4:43). ولا يجوز للمرء استخدامه في يوم العيد إذا كانت النار للطبخ والخبز، ولكن يمكن الاستعاضة عنه بقصبة مجردة ("شِفوفيْرِت")[192]، ويؤخذ هذا الأمر في الحسبان عند إشعال الحطب في الهيكل[193] أو عند طَرْقِ الحديد أيضًا[194].

تقبض ("تِإحوز") النار (أور) على الخشب، ولكن المرء يستطيع أن يجعلها تقبض ("مَأحيزين")[195]، حيث يمكن أن يتحدد لمثل هذا الغرض عود إضرام ("أود") مأخوذ من قشر الحطب[196]. أمّا عيدان الإضرام التي اشتعلت فيها النار، فربما هي التي يُقصد بها "أوديم" في إشعيا (4:7)، وعاموس (11:4)، وزكريا (2:3)، حيث يفكر سعديا، حتى في حال إشعيا (4:7)، بالكلمة العربية "مِحراك". ومن أجل الإخماد، يمكن وضعها في المطر[197]، وعلى ذلك تُفهم الخرافة حين يُقال[198]: "عود إضرام ("أود") مختوم على الحائط،"، ويضاف

---

(190) هكذا بحسب:

Vaj. R. (Konst. 1521 ed.).

(191) يُقارن المجلد الثالث، ص 20، 26.

(192) Tos. Bez. III 15,

يستكمل بحسب:

b. Bez. 34a.

(193) b. Jom. 45a.

(194) Tos. Bez. III 15.

(195) Schabb. I 11.

(196) b. Bez. 33a, Schabb. 143a.

(197) Makhasch. V 7, Tos. Makhsch. II 16.

(198) Tos. Schabb. VI 10,

(مع تفسير ملتبس) اقتبسه بشكل غير دقيق:

Scheftlowitz, *Alt-Pal. Bauernglaube*, p. 69.

إلى ذلك: "هذا هو". أداة الإضرام هي الـ'مَجريفا' المزوَّدة ربما بالحديد، والتي يُعثر عليها في البيوت(199)، ولكنها كانت تُستخدم، جنبًا إلى جنب مع خُطّاف ("صِنّوروت")، في مذبح الهيكل من أجل تنظيف الرماد وأجزاء القربان(200).

وتدعى النار المضرمة "موقيد" (المزامير 102:4؛ يُقارن سفر اللاويين 2:6؛ إشعيا 33:14) أو "ياقود" (إشعيا 30:14). وبها التصقت خرافة، فيقال: إذا دق المرء الشعلة ("شَلهيْبِت") باليدين وهو غاضب، وإذا صفق وهو فرح، وإذا رقص(201). وتلفت الشريعة اليهودية النظر إلى أن الجمرة ("جَحيْلِت") والشعلة ("شَلهيْبِت") ليستا دائمًا متساويتين من ناحية قانونية؛ ففي حال الاختلاس والاستخدام في عبادة الأصنام والنذور، ونظرًا إلى منطقة السبت [منطقة محددة في مدينة يمكن فيها نقل الأشياء يوم السبت]، فإن الجمرة هي الفيصل، في حين أن الشعلة عند منح البركة تتقدم عليها(202).

ت. الخَبْز دونما أداة خَبْز

حين يرتحل الفلاحون أو البدو في سفر طويل، فغالبًا ما يكون لديهم كيس دقيق وبعض الملح، آكلين أحيانًا الدقيق كما هو كما يأكلون الـ"لحمة"(203)، أو يقومون بتحضير خُبزهم دونما أداة خَبز كلما أتيحت الفرصة لاستراحة ليلية(204). وفي 6 نيسان/ أبريل 1900 قدّم لي مثل هذا الخبز بدو "عين جِدي" على البحر الميت، وذلك في أثناء المبيت في العراء، وهو قابل للأكل عندما يكون طازجًا جدًا، على الرغم من طعمه الذي لا يغيب عنه الرماد، ومع إنه مخبوز بشكل سيئ، ولا حاجة إلى حفظه. وقد شاهدت في وادي الموجِب في تشرين الثاني/ نوفمبر 1909 أناسًا من السلط يُعدّون مثل هذا الخبز.

(199) Kel. XXIX 8.

(200) Tam. II 1, b. Jom. 12ª.

(201) Tos. Schabb. VI 2; Bez. V 2, j. Bez. 63ª.

(202) j. Bez. 63ᵇ; Bez. V 5.

(203) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, pp. 91f.

(204) الصورة 8، تُقارن الصورة 7.

وقد أعدوا ذلك بشكلين: الصغير بقطر 35 سم وسماكة 1 سم، والأكبر بقطر 75 سم وسماكة 2.5 سم. وفي "وادِي الإحسا" [الحسا أو الأحساء]، وجدت أقراصًا بعرض 25–50 سم وبسماكة 2.5–4 سم. والدارج هو أقراص أصغر، قطر الواحد منها 15 سم فصاعدًا وسماكته 2–3 سم. ومن دون شك، تحتاج الأقراص الأكبر والأكثر سماكة إلى وقت خَبزٍ أطول؛ ففي وادي الموجِب، احتاج المرء إلى نصف ساعة لخَبز الأقراص الصغيرة، وساعة كاملة للكبيرة. وفي المالحة بالقرب من القدس، كان هناك، إلى جانب خُبز الـ"طابون" وخُبز الـ"صّاج"، خُبز رماد الجمر، الذي يُخبز على حجر ساخن في رماد ساخن مثل "ملّة" أو "قُرص"، وهو أمر معروف وشائع.

ويُطلق على العجين اليابس ("عجين شديد")، وهو ليس رطبًا كثيرًا لكنه معجونٌ أقل من عجين الخبز العادي، بالقرب من القدس اسم "مِرِق"، ويُعَدّ على معطف أو على أي قطعة قماش على الأرضية، ويجري تشكيله في صورة قرص. ويُحْمي المرء حجرًا كبيرًا منبسطًا ("بلاطة") وحجارة صغيرة من خلال النار الموقدة فوقها بفضل احتراق شجيرات يابسة، وحيث لا تتوافر هذه، تُشعل النار من روث حيوانات قد جُمع. وفي حال تدنّت حدة النار، يقوم المرء بإزاحة الفحم، واضعًا القرص المنثور عليه الدقيق فوق الحجر الساخن، ويُقلّبه بعد هنيهة ويَرْكُم فوقه رمادًا وفحمًا ساخنًا. ومن خلال الضرب بعصا، يحدد المرء ما إذا كانت الحافة قد أصبحت قاسية، حينئذ يقوم بإخراج القرص، نازعًا عنه الرماد والفحم من خلال نفضه بالمعطف وأكله طازجًا. والحرارة الرئيسة مصدرها أحيانًا القاعدة الحجريّة. وفي حال كانت ساخنة جدًا، يجب تقليب القرص سريعًا. إلّا أن الخبز يمكن أن يُخبز أيضًا بالجمر، بداية من جهة، ثم بعد التقليب، من الجهة الأخرى المدفوع إليها الجمر. ويحدث أن يترك المرء عملية التقليب، واضعًا القرص بين فحم من الجهتين. والمعروف في جنوب شبه الجزيرة العربية، وهو ما يحصل في فلسطين أيضًا، يضع المرء القرص على رماد جمر النار التي تكون قد خمدت، ثم يقلبه ويغطيه برماد الجمر[205]،

(205) Graf von Landberg, *Études*, vol. 2, pp. 53, 211f., 1044.

وهناك يضع المرء سلسلة في الثقب، حيث يشعل نار الخَبْز. وعندما تتوهج، يزيل المرء الرماد، ويضع عليها قرص عجين سميك وفوقه صفيح الخَبْز ("صاج") (يُنظر أدناه)[206]. ويخبز البدو بالقرب من القاهرة في تجويف منبسط ومستدير يُسمّونه "تنّور". وعندما تكون النار قد خمدت، يضعون الخبز بداخله، بعد إزالة الفحم، ثم يغطونه ثانيةً بالفحم. وفي حال شارك أكثر من شخص في الخبز على النار نفسها، ربما شكل ذلك سببًا للمثل[207]: "كُلّ وَحَدْ بِجُرّ النار لَقُرصُه: "كل واحد يسحب النار نحو قرصه".

إن خبز رماد الجمر العديم الحواف والناشئ بهذه الطريقة، وهو طبعًا من دون خميرة، يسمّى في البلقاء "عويصَة"، أو "عربود"، ج. "عرابيد"[208]، ويسمّى عند البدو "قرص نار"[209]، وعند فلاحي فلسطين "كعكة" أو "قرص مَلّة"[210] أو "قرص" فحسب، كما هي الحال في حكاية البدو الخبّازين عن رغيفهم القابع تحت رماد الجمر، والخيمة التي نُصبت فوقه في غيابهم، ولأن المرء لم يعرف ذلك، ضربت ابنة الأمير خباءها فوقه[211]. وغالبًا ما يقول المرء هكذا ببساطة "مَلّة"، ج. "ملاّت"[212]، على الرغم من أن "ملّة"، كما علمت في "وادي الإحسا" [الحِسا] والبتراء، هي في واقع الأمر التسمية الخاصة بـ"سكن"

---

(206) Ibid., p. 1052.

(207) Einsler, *Mosaik*, p. 87.

(208) يُقارن:
Dalman, *Pal. Diwan*, p. 149.

(209) Musil, *Arabia Petraea,* vol. 3, p. 148.

(210) هكذا أيضًا في جنوب شبه الجزيرة العربية، بحسب:
Landberg, *Études*, vol. 2, p. 53,
وربما قام ذلك على سوء فهم حين يُفترض، بحسب:
Musil, *Arabia Petraea,* vol. 3, p. 148,
أن خبز الـ"صاج" الرقيق من عجين مُرقّق بالماء يُدعى "خبز مَلّ"، أو "مِلّة".

(211) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen,* 38, 2-4.

(212) هكذا أيضًا بحسب:
Landberg, *Études,*
في دمشق. وبالقرب من الكرك، بحسب:
Jaussen, *Coutumes*, p. 64,
"مَلّة" هي تسمية خبز الـ"صاج" الذي يقوم المرء في أثناء الخبز بتقليبه مع الـ"صاج" على النار.

و"جمر". ويذكر البستاني: "يقول المرء: أكلنا "خُبز مَلّة" وليس: أكلنا "ملّة"، لأن "الملة" هي الرماد الأبيض". كذلك استخدمت الآرامية البابلية "مَلِلا دِنورا" كتعبير عن رماد الجمر[213]. أما "جَمرية"، وهي التسمية المستخدَمة لدى البدو للدلالة على خبز رماد الجمر[214]، فهي مرادف للمعنى نفسه لأن له صلة بالجمر. وإذا سمّى الفلاحون أحيانًا خبز الرماد هكذا ببساطة "قرصًا"، ج. "أقراص"، فمرد ذلك إلى أنه أقل استواءً، بل أقرب إلى شكل كرة منه إلى الخبز العربي المعتاد، يُقارن بالعبرية المتأخرة "قيْرِص"[215]، إذا كان يعني كرة عجين، وفقًا للغاؤون هاي بن شريرا. والتسمية العربية القديمة لخبز الرماد هي "خبز مَلّة" أو "خبز مَليل" وخَبْزِه اسمه "مَلَّ"، "اِمتَلَّ"[216]. وفي ما يخص البدو إلى الشمال من حضرَمُوت، يذكر غراف فون لاندبيرغ[217] "خبز مَضبي". ووفقًا لِبوركهارت (Burckhardt)[218]، يقول سكان الساحل "خبزعَ الرِضاف": "خبز على أحجار متوهجة"، حيث تُذكّر تسمية الحجارة المتوهجة بـ"رضف الطابون" (يُنظر أدناه). مثل هذا الخُبز، الذي تراه عين الإنسان بصعوبة ويبقى محصنًا ضد نظرات مشتهية ("مَنفوس")، ينطبق عليه القول المأثور[219]:

"تبارك الله في مُلّ والمَملول"

تبارك الله في ما شافِته العيون".

تبارك الله على ذلك المحجوب في الفحم،

تبارك الله على ذلك الذي لم تره العين!

---

(213) b. Sanh. 28b;

يُقارن:

Schabb. 109b.

(214) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, p. 92.

(215) Kel. VIII 6.

(216) Mielck, *Terminologie*, p. 50;

يُقارن:

Jacob, *Altarab. Beduinenleben*, p. 89.

(217) *Arabica*, vol. 3, p. 92.

(218) Burckhardt, *Bemerkungen über die Beduinen und Wahaby*, pp. 46f.

(219) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 24.

ويُخبز نوع خاص من خبز رماد الجمر، يكون عادة خبز قمح، لدى بدو شمال سوريا من الذرة البيضاء ("ذُرَة بيضة")، ووفقًا لِفيتسشتاين، من الجاوَرْس ("دُخْن") أيضًا. ويحرك المرء بالمحراك الخشبيّ ("مَصعَد") الدقيق لتحويله إلى حساء مركز ("عصيدة")[220]، ويضعه فوق أحجار صغيرة ويغطيه بروث متوهج ما عاد ينطلق منه دخان. وهذا الرغيف الكبير المخبوز بهذه الطريقة يقوم المرء بتقسيمه إلى أجزاء مربعة. ويُسمى هذا النوع من الخبز "طَرموز"، والقطعة منه "فِدعولّة"[221]، حيث "طرموز" على صلة بالتسمية العامة الخاصة بخبز الذرة البيضاء (يُنظر أدناه). وإلى ذلك تعود "طَرموسا" السريانية، والتي يوضحها "بار علي" و"بار بهلول" من خلال "مَلّ" و"قرص" العربيين، وكذلك وفقًا للبستاني[222]؛ إذ ربما كانت "طُرموس" تعبيرًا آخر عن "خبز مَلّة". ووفقًا لِجوسين (Jaussen)[223]، يُخبز بالقرب من الموصل الخُبْز الذي يسمّيه المرء هناك "تَرموص"، في ثقب يُشعل المرء فيه نارًا ثم ينشر رماده فوق القرص.

كذلك يمكن شيّ اللحم والسمك، "لَحِم ("سَمَك") مِشوِي"، "مِشوية"، على الفحم، وذلك في حال عدم توافر آنية الطبخ والشواء[224]. وفي مرجعيون، استخدم أحدهم شبكًا حديديًا ذا مقبض كـ"مِشواة" على الفحم، وهو نادر الحدوث عادة. وعدا ذلك، فإن المرغوب فيه هو قِطع صغيرة من اللحم ("فَرمة"، ج. "فُرَم") تُشوى على سيخ قصير ("شيش"، "سيخ")[225]، حيث يتمّ وضع القلب مباشرة على الفحم. ومن أجل نار الفحم، يحتفظ المرء بصندوق صغير من الفخار أو صفائح الحديد، ويُسمّى "مشواية"، ويوضع

(220) هذه تسمية لكل طحين مخلوط بالماء، وأيضًا لكل "محلول لزج من النشا المذاب في الماء"، وفي حال القطن والحرير (حلب). "مَصعد" هي ربما "معصد" أيضًا.

(221) Dalman, *Pal. Diwan*, pp. 39f.

(222) يُقارن:

Mielck, *Terminologie*, pp. 52f.

(223) Jaussen, *Coutumes*, pp. 65f.

(224) الصورة 7.

(225) كان لدى أحدهم في مرجعيون سيخ شَي شبيه باللسان، أطلق على جزأيه اسمَي "خطيب" ("عريس") و"خطيبة" ("عروس").

السيخ المغروزة به قطع اللحم بشكل عرضيّ فوقه. كذلك يمكن شيّ اللحمة المطحونة بشكل دقيق ("كِبّة"، "كباب") على السيخ. وبالطبع، يضاف الملح، وأحيانًا الفلفل، إلى كل ما هو لحم. ويُعدّ "لحم مِشوِي بالزِرب"[226] من أكثر اللحوم لذة، خصوصًا أن لحمًا مشويًا بهذه الطريقة يذوب في الفم كما الجبن. ومن أجل ذلك يقوم المرء ببناء حفرة صغيرة بطول 30-45 سم وبعرض وارتفاع 20 سم ويُشعل في داخلها النار من الخشب. وتعزز فتحة في السقف كمدخنة ("داخون") عملية الاحتراق. وعندما يتحول كل شيء إلى جمر، يُزال الرماد وتُنظَّف الأرضية بخرقة مبللة، ثم توضع الشاة المسلوخة[227]، مقطعة مملحة في الداخل. لكن يمكن، كما ذُكر لي في يطا، ترك الشاة على حالها بعد فصل سيقانها. ثم يقوم المرء بنزع المعدة والأحشاء، تاركًا كل شيء آخر في الحفرة، ثم يُعيد خياطة البطن، ويضع الشاة مع رأسها في الـ"زرب" ويغلق الفتحة الأمامية ("باب") بحجر ويغطيه كليًا بالتراب، بحيث لا تبقى فتحة للهواء ("نَفس"). وبعد نحو ساعات ثلاث، يكون اللحم قد نضج. هكذا كان الأمر لدى بدو الـ"تعامرة" في صحراء يهودا [جنوب القدس]. ويمكن أيضًا حفر "زَرب" ("زِرب") في منحدر، كما شاهدت ذلك بالقرب من بيت جالا، حين دُعيت إلى مثل هذا الأمر. وقريب من ذلك شيّ حملان عيد الفصح اليهودي على أسياخ خشبية في حفرة عميقة، كما لا يزال السامريون يمارسون ذلك حتى الآن[228]، وكما مارسه اليهود يومًا ما[229]. إلّا أن حفرة الشيّ هذه تعود إلى "تنّور" الخَبْز، وسيتم الحديث عنها أدناه خ 3.

---

(226) بحسب:
Musil, *Arabia Petraea,* vol. 3, p. 149; Jaussen, *Coutumes*, p. 65,
"ظَرب"، كما خِلت إني سمعت.

(227) عند البدو، بعد القيام بسلخ الظبي ("سلخ"، بحسب باور "صلخ") يُشوى كـ "زرب"،
Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen,* 43, 4.

(228) يُنظر:
Linder, *PJB* (1912), pp. 113f.; *Bibelforskaren* (1913), p. 183ff.; Dalman, *PJB* (1912), p. 135; Jeremias, *Passahfeier der Samaritaner*, pp. 44f., 96.

(229) Schabb. I 11, Pes. VII 1 f., Tos. Pes. VI 8, VII 1.

ما لا شك فيه أن الخَبْزَ دونما أداة خَبْزٍ كان هو الطريقة الأكثر بدائية لإعداد الخُبْز. وبناء عليه، يحتاج الخَبْزُ إلى عناية خاصة. ومن المتوقع أن طريقة الخَبْزِ هذه لها آثار في الزمن التوراتي. وحين يطلب ساكن الخيمة إبراهيم (سفر التكوين 6:18)، من أجل ضيوفه الثلاثة عمل "عُجوت" من ثلاث سيآه دقيق (المجلد الثالث، ص 291)، والتي يمكن، بحسب المدراش[230]، استخدام سيآه واحدة منها من السميذ. وتدعو εγχρυφιας السبعونية، و"مَليلَة" لسعديا، إلى تصور خبز رماد الجمر غير المخمر، والذي جرى إعداده بشكل سريع، وهو الشيء الوحيد الذي يُؤخذ هنا في الحسبان؛ لأن المرء لا يستطيع تخيّل صاج الخَبز الخاص بالبدو (ص 39 وما يليها). وعوجا هنا على صلة بالكلمة العربية "عُجّة"، التي تصف فطائر مقلاة رقيقة كما فطيرة البيض المحلاة. وفي الصحراء يتلقى إيليا (الملوك الأول 6:19)، تحت شجرة الرتم "عوجت رِصافيم" القريبة من "مَأَفي رِعافيم" الواردة في المشنا[231]؛ إذ ليس هناك علاقة بين الكلمة العبرية "ريْصِف"، والآرامية والسريانية والعبرية المتأخرة "رَعَف" ("راعاف")، بالكلمة العربية "رَغيف" (هكذا ليفي (Levy) وباين سميث (Payne Smith) وبروكلمان (Brockelmann))، بل بـ"رضف"، وهي التسمية العربية للأحجار المتوهجة، والتي بسببها يستطيع البدوي التحدث عن "خُبْز عَلى الرِضاف" (ص 32)؛ فالـ"عُجوت" الواردة في حزقيال (12:4، 15)، والمخبوزة على براز الإنسان أو روث البقر، تقتضي ضمنًا أن يُظهر إعدادها كيف سيكون المرء في مدينة محاصَرة مضطرًا إلى اللجوء إلى طريقة الخبز الأكثر فقرًا دونما أداة خبز (يُقارن ص 20)؛ فخبز رماد الجمر ربما كان الـ"مَصّوت" غير المُخمَّر [ميتزوت] التي قامت ساحرة عين دور ليلًا على جناح السرعة بإعداده للملك (صموئيل

---

(230) Pes. zut.

التكوين 6:18 (42أ).

(231) Men. V 9, Siphra,

يُقارن أدناه، ث 1.

الأول 24:28). كما أن "عُجوت مَصّوت" التي أُعدَّت في الطريق عند الخروج من مصر والواردة في الخروج (39:12)، لم تكن، كما يدركها سعديا، شيئًا آخر غير ذلك، ولم تشبه إذًا "مَازّين" اليهود الحاليين المُعَد بعناية في الفرن، والذي أُعد في القدس عشية الفصح بشكل سميك، وليس برقّة الورق كما هو معتاد أن يكون عليه، وكما وصفه لوفي (Löwy)[232] كشيء قويم، على الرغم من أنه مسموح حتى سماكة عرض كف اليد، بحسب خبز التقدمة[233]. وإذا كان الأبناء، لإعداد الـ"كَوّانيم" (إرميا 18:7)، يُقارن 19:44)[234]، يقومون بجمع الحطب، والآباء بإيقاد النار، والنساء بعجن العجين، وهي فطائر الملة، فهذا ما لا يمكن إثباته، ولكنه محتمَل لأنه لم يؤتَ إلى ذكر أداة خبز. وبدلًا من ذلك، يستخدم الترجوم "كَردوطين"، التي ربما تعزى، بصحبة ياستروف (Jastrow)، إلى *χονδριτης* "خبز جريش خشن". لأن الخبز المخبوز على جمر (19:44) يُقصد به خبز الـ"تنّور"، (يُنظر أدناه خ 1)؛ ذلك أن المرء يخبز على جزء من الحطب كجمر ("جِحاليم") الخبز ويشوي اللحم، وبالتالي يقوم بالإحماء، في حين يستخدم الجزء الآخر لعمل وثن، فهو، بحسب إشعيا (15:44 وما يلي، 19:44)، بلاهة غير مفهومة.

وحين يقارن هوشع (8:7) إفرايم المختلط بالشعوب بفطيرة ملة ("عُجا") لم تُقبَل ("بِلي هَفوخا")، حينئذ تشبه الشعوب برماد الجمر الذي يحرق قرص العجين غير المقلوب، بدلًا من تحويله إلى خبز مفيد[235]. ولذلك، ليس من الضروري، مع نوفاك (Nowack) وأُتلي (Oettli) ومارتي (Marti) وإيفالد (Ewald) تغيير النص الذي اكتشفته السبعونية. وإلى خبز ملة ينتمي بالطبع الخبز الموضوع على الحجر الذي يقدمه يسوع إلى تلاميذه، بحسب يوحنا (9:21)، إلى جانب السمك.

---

(232) Löwy, *Technologie und Terminologie der Müller und Bäcker*, p. 22.

(233) j. Pes. 29b.

(234) "لِهَعَصيباه" نادرًا ما تعني هنا تشكيلًا وفق صورة الإلهة. وربما توقع المرء معنى "لِهَعَصابا" هو "الإساءة إلى" (الرب).

(235) ليس هناك ما يُكره على التفكير مع سيلين (Sellin) بأقراص ممزوجة بالزيت.

يستخدم ترجوم أونكيلوس في مقابل "عُجا" الكلمة الآرامية "جِريصا"، والتي يفسرها بار بهلول بالكلمة العربية "قُرصة". إلّا أن أونكيلوس يستخدمها أيضًا من أجل "حَلاّ" (على سبيل المثال سفر اللاويين 4:2)، أي أنه يعتبرها تسمية عامة لأقراص الدقيق(236). وثمة نظير لـ"عُجا" أكثر دقّة هي "حَرارا" التي يترجمها ترجوم الأنبياء (هوشع 8:7؛ حزقيال 12:4) إلى "عُجا". والكلمة العبرية المتأخرة "حَرارا" هي شكل من الخبز المسموح به لصنع خبز الفصح(237)، والذي يروي أحدهم عنه أنه عند الخروج من مصر أن رغيفًا واحدًا صنع 62 وجبة لمدة 31 يومًا(238)، أي من الفصح حتى اليوم السادس عشر من الشهر الثاني الذي أتى بالمن (الخروج 1:16 وما يلي). ويجوز للمرء وضع قرص خبز من هذا النوع يوم الجمعة بعد الظهر على الجمر(239) أو دفنه بين الجمر(240)، في حال كان سطحه قادرًا على الاكتساء بقشرة ("يقرِمو"). وبحسب رأي آخر، حين يحصل ذلك، على الأقل، عند الجهة السفلى، فإنه، بالطبع، يحتاج إلى تقليب(241). وبحسب قاموس ليفي للعبرية الحديثة ولوفي(242)، خُبِزَ هذا النوع من الخبز على السيخ. إلّا أن تفسيرًا خاطئًا للتلمود الفلسطيني(243) أدى هنا إلى الضلال. وبحسب *Editio princeps*، لا يؤخَذ

(236) يُقارن أدناه، خ 3.

(237) Tos. Pes. I 32.

(238) Schir. R. 1, 7 (17a), Schem. R. 3 (13b),

حيث يتم ذكر 30 يومًا، يُقارن:

Josephus, *Antt.* II 15, 1,

الذي يشير إلى جميع المخزون الذي حمله الخارجون من مصر.

(239) Schabb. I 10.

(240) j. Pes. 29b,

يُقارن:

b. Schabb. 19a.

(241) b. Kidd. 59a.

(242) Löwy, *Technologie*, p. 47.

(243) j. Chag. 79b:

يُقارن:

Tos. Schabb. XVI 10, Chag. III 12,

حيث تؤخذ سكين ومغزل وشظية في الحسبان أيضًا.

القرص "من سيخ الشوي" "مشِفود"[244]، كي يُتناول، بل يؤخذ من الجمر "مع سيخ الشوي" ("بشِفود") ويُتناول هكذا، حيث يتعلق الأمر بأي شكل من أشكال استخدام أيدٍ غير نظيفة مسموح به، ومن المحتمل اشتراط استخدام غير معتاد لسيخ الشواء؛ لأن وقود نار الخَبز كان أحيانًا فحمًا خشبيًا، وهذا ما يُظهره الاعتقاد أن "خبز الفحم" ("بَت بِحامين")، أي مخبوز على الفحم، يقوي الذاكرة[245]. أمّا الأصل اللغوي لـ"حَرارا"، فهو ملتبس؛ فعلى ما يبدو، لا يجري التفكير هنا في "حارَر" "يسفع"، لأنه، وفق الاستخدام المعتاد، يصف قرصًا أو كتلة (يُنظر ليفي). إنها كلمة موازية للكلمة العبرية "عُجا" والعربية "قُرص". ومن المشكوك فيه أن يكون لِـ"حرارا" صلة بنوع الخبز "حوري" الوارد في سفر التكوين (16:40)، حيث يدور في خلد أونكيلوس واليروشليمي الأول والسرياني سعديا نوع خاص من الخبز الرقيق، في حين أن السبعونية باستخدام *χονδριτης* تفترض خبز جريش خشن[246]. ويصف المشنا[247] خبز ملة سميك، بحسب تفسير التلمود البابلي، بـ"حَراري"، وبحسب مدونة كاوفمان بـ"حَري"، وبحسب مشنا لوفي والتلمود الفلسطيني بِـ"حوري"، حيث تُذكِّر الكلمة الأخيرة[248] بسفر التكوين (16:40).

وكخَبز في وقت الضيق، يظهر في حزقيال (12:4) خبز كعك الشعير ("عُجَت سِعوريم")، والذي هو في الواقع، بحسب الآية التاسعة، خليط من

---

(244) Cod. Kaufm., يتحدث عن Pes. VII 1. 1, "شِفود"، Kel. V 5, "شفود" [بتضخيم الواو]، Sukk. I 8, "شِفوديم". والكلمة العربية الموازية هي "سَفّود". يُنظر ابن ميمون عن: Kel. VII 3.

(245) b. Hor. 13^b.

(246) Mielck, *Tech. u. Termin.*, p. 48.

(247) Bez. II 6.

(248) j. Bez. 61^c.

القمح والشعير والفول والعدس والدخن والقمح ثنائي الحبة، أي يجري تكديس بقايا جميع أنواع الحبوب والبقوليات معًا، للحصول على المقدار الكافي. وقد يكون قد حصل مثل هذا الأمر في مدن محاصرة، ولكن ليس من النادر في الوقت الحاضر أن يُضاف، عند إعداد خبز الفقراء المخلوط، الشعير والذرة البيضاء إلى القمح.

خبز ملة سميك هو بالطبع خبز شعير ("شِليل ليْحِم سِعوريم") في حلم المديانيين (القضاة 13:7)، حيث يترجم الترجوم "صِليل" بـ"حَرار". ولأن خبز الشعير يصرّ عند المضغ، فربما كان قد أُطلق عليه "صاليل". إلّا أن الشيء الأساسي يكمن في أن الأمر يتعلق بقرص خبز سميك لا يُعَدّ إلّا من الشعير وحده[249]. مثل هذا وحده ربما أمكن تصوره كقادر على قلب الخيمة عند تدحرجه. وعلى الرغم من ذلك، لا يؤخذ رغيف خُبز، كما هو مألوف في ألمانيا، في الحسبان؛ ففي تجهيزات الخبز في الزمن القديم، فضلًا عن الفحم، ما كان من الممكن إعداد مثل هذا الشيء؛ فرغيف قمح رقيق ليس باستطاعته التدحرج ولا الاصطدام، وخبز شعير ربما كان قادرًا على ذلك، لكنه يبقى شيئًا صغيرًا بلا حول ولا قوة، بحيث يحقق هنا ما هو كبير. وفي ذلك يكمن معنى الحكاية التي وقف عليها جدعون من ذلك الحلم.

وفي الزمن ما بعد التوراتي، تُذكَر "مآفي يوروت هاعَربِيّيم"[250]، حيث تُعتبر "يوروت" العرب حفر مطلية ("طيط") بالطين[251]، وليست قدورًا، وهو عادة ما تعنيه كلمة "يورا"، بل تعود إلى الكلمة العربية "جورة"، أي "حفرة".

وفي المنطقة المصرية، يستطيع المرء أن ينسب إلى "عُجا" الخبز المُعَدّ على موقد يرتفع قليلًا فوق سطح الأرض دونما أداة أخرى[252] أحجية هي الـ"طَرقانيم" الواردة في b. Ber. 37b، التي تفسَّر بأنها "كُبّا ("كُكّا")[253] دِ أرعا"،

(249) يُقارن أصناف خُبز الـ "صّاج" والـ "طابون" المناظرة أدناه ث3، ح 3.

(250) Men. V 9, Siphra 10c.

(251) Kel. V 10.

(252) Wreszinski, *Atlas*, no. 220.

(253) هكذا شولحان عاروخ، تُقارن السريانية "كُكّا" (من الفارسية).

أي "أقراص الأرض"، وملزمة بالخلا. ومن المحتمل أن الأمر يتعلق بعجين قد تم خبزه في الأرض (هكذا بحسب عاروخ)، في حين ينصرف ذهن راشي [شلومو بن يتسحاق] إلى تجويف في موقد الطبخ.

ث. الخَبز على الـ"صّاج"

1. أداة الـ"صّاج"

يشكّل الـ"صّاج" أداة الخبز الوحيدة المستخدمة لدى البدو في سوريا والجزيرة العربية، كما سبق لِنيبور أن ذكر[254]. ويعدّ خبز الرماد بديلًا موقتًا، في حين أن وسائل الخبز، من "طابون" و"تنّور"، تلائم، بسبب حجمها وهشاشتها، سكان البلد المستقرين، في ما الـ"صّاج" الحديدي غير قابل للكسر ويسهل نقله. ووفقًا لجوسين[255]، يذهب المرء إلى الاعتقاد أن الصحن المعدني قد حل في محل صفيحة حجرية، وهو ما يبدو معقولًا جدًا. كذلك يصادف المرء الصّاج في كثير من بيوت الفلاحين، لأن الواحد منهم يحتاج إليه إذا كانت هناك حاجة إلى الخَبْز في البساتين أو في الحقول النائية، أو في حال استوجب الأمر إعداد خبز بشكل سريع في البيت، حين تكون وسيلة الخَبْز الحقيقية غير حامية (دير عمار في السامرة [شمال الضفة الغربية]). ولكن هناك قرى أيضًا، على غرار "عَلمَا" [شمال صفد]، يقوم المرء فيها بأعمال الخَبز في البيت على الـ"صّاج" دائمًا، أو كما في الزيب ودير حنا، حيث أكد أحدهم لي أن الـ"طابون" يُستخدم صيفًا في الجليل الأوسط كله، إلّا أن الخَبْز يجري في الشتاء على الـ"صّاج" الموضوع فوق موقد الطبخ ("موقدة")[256]، لأن الحرارة الصادرة عنه يستفيد منها دونما أدنى شك أهل البيت أيضًا. وفي جِبال الشراة كذلك، يُستخدم الـ"صّاج" والـ"طابون" جنبًا إلى جنب.

---

(254) Niebuhr, *Beschreibung von Arabien*, p. 51.

(255) Jaussen, *Coutumes*, p. 64.

(256) الصورة 5.

يتألف الـ"صّاج"[257] من صفيحة مستديرة مقعّرة من حديد مطروق يُراوح قطرها بين 34-50 سم وعلو التجويف 7-8 سم وسماكة المعدن مليمتر واحد. وعلى التسمية العامة الدارجة في سوريا وفلسطين "صاج"، ج. "صاجات"، يشهد أيضًا بوركهارت[258] وفيتسشتاين[259]. ويذكر داوتي (Doughty)[260] اسم "تنّور" في ما يتعلق بوسط شبه الجزيرة العربية. وفي جنوب شبه الجزيرة العربية، يحتاج المرء، وفق رسالة خطية من لاندبيرغ[261]، إلى صفيحة حجرية مستديرة مبلّلة بزيت السمسم أو صفيحة حديدية للخَبْز تسمّى "مِلَحّة"، في حين يسمّي المرء أداة أصغر لتحميص القهوة وتحمير القمح ("بُرّ") "مِشهَف". لكن يبدو المرء كما لو أنه يخبز خبزًا مغرّقًا في الزيت ("معصوبة") (يُنظر أدناه).

يوضع الـ"صّاج" في خيمة البدوي على موقد الطبخ في الحيز المخصص للحريم[262]، حيث يجري إشعال النار بوقود من الأغصان الجافة والروث. والمكان هذا كناية عن تجويف منبسط مستدير في الأرض تحيط به ثلاثة أحجار خشنة كحامل للـ"صّاج" أو المرجل. ويسمّي المرء هذا الموقد في عين جدي، كما الموقد الموجود في حيّز الضيوف من الخيمة، "نُقرة"، "نِقرة" أي "تجويف"، ولكن أيضًا "جورة"، "مِحفَرة"، أي "حفرة". ووفقًا لِفيتسشتاين[263]، يُسمى "مَوقدة" تمييزًا له من الموقد العادي. وبالنسبة إلى جنوب شبه الجزيرة العربية، يطلِق عليها لاندبيرغ[264] اسم "صُعد". وتسمّى أحجار الموقد "هاديّة"، ج. "هوادِي" (مادبا)، "لِدية"، ج. "لِداية" (الكرك)، "حَفيرة"، ج. "حفاير" (عين

(257) الصور 9، 10، 11ب، 12.

(258) *Beiträge*, p. 46.

(259) Wetzstein, *Sprachliches aus den Zeltlagern der syrischen Wüste*, p. 40.

(260) Doughty, *Travels in Arabia Deserta*, vol. 1, pp. 206, 593.

(261) يُقارن:

Landberg, *Études*, vol. 2, pp. 1, 52, 211, 1042f.

(262) الصورة 10.

(263) Wetzstein, *Sprachliches aus den Zeltlagern*, p. 86.

(264) Landberg, *Études*, vol. 2, pp. 20, 22, 52, 211, 1042f.

جدي)، وفقًا لِفيتسشتاين[265] ج. "أثافٍ"، يقارن لاندبيرغ لِـ"دَثينة" [ولاية في اليمن الجنوبي] "ثافي"، أو تسمّى "مَراكِد". وإضافة إلى "أثافي"، يسمّي ياكوب[266] "رواكِد" أيضًا، وبوركهارت[267] "هوادِي" و"خِفايد".

وفي بيت الفلاح، يضع المرء الـ"صّاج" على الموقد المصنوع من الطين، إمّا في شكل "مَوقَدة"، "مُوقدة"[268]، البسيط الشبيه بحدوة الفرس والمفتوح من الأمام، أو في شكل "طَبّاخ" مستدير مغلق مع حيّز مميّز للنار[269]. طبعًا يستطيع المرء في شرق الأردن وضع ثلاثة أحجار في البيت حول الموقد المنبسط ("نُقرة")[270] لوضع الـ"صّاج" عليه[271]، وإذا قام أحدهم في الربيع بطَلْي هذه الحجارة بباكورة السمن والجريش المعمول بها[272]، يضمن مباركة الرب للبيت.

المقلاة الحديدية هي أداة معدنية قريبة من الـ"صّاج" ("مِقلا"، "مِقلاية"، "قَلاية"، وفي شرق الأردن "غَلاية"، "طَوا")[273]، وهي ذات عنق طويل، وتُستخدم في منازل المدن والقرى. ويمكن أن يبلغ عرضها 16.5 سم في الأعلى و11 سم في الأسفل، و3 سم في العمق، وطول مقبضها 18 سم. وخلافًا للـ"قلاية" الحديدية، يسمّى، بالقرب من القدس، طبق خزفي مستدير يُستخدم للقلي "مِقلا"[274]. وقد شاهدتُ ذلك الطبق بسماكة سنتمترين بمقاييس بلغ قطرها 25، 33، 36 سم وبعمق 5.5، 7، 8 سم. ويتميّز على الطرف العلوي بوجود حافتين بارزتين مدبّبتين ("ذانين") مرتفعتين بشكل مائل نحو

---

(265) Wetzstein, *Sprachliches aus den Zeltlagern*, p. 40.

(266) Jacob, *Beduinenleben*, p. 90.

(267) Burckhardt, *Beiträge*, p. 46.

(268) الصورة 5.

(269) الصورة 5.

(270) الصورة 6.

(271) يُقارن المجلد الأول، ص 228؛ Cana'an, *The Pal. Arab House*, p. 62.

(272) المجلد الأول، ص 432.

(273) الصورة 11 خ.

(274) الصورة 11 ذ.

13 سم، وفي كل منها ثقب بقدر 1.5 سم لتسهيل الإمساك بها. ويشبه طبق القلي هذا مثيله البيضاوي المحوط بإطار، والمصنوع من الخزف ("تاجون"، ج. "تواجين"، يُقارن *ταγηνον, τηγανον*)، والمستخدَم في الخَبْز لدى بدو مصر السفلى بدلًا من الـ"صّاج"، والذي يوضَع على أحجار ثلاثة[275]، وربما يكون قد سبق الـ"صّاج" الحديدي الذي استُخدم على نطاق واسع في الماضي. وتسمّى الأداة المستخدمة على نطاق واسع عند البدو والفلاحين ("مَحماصة") القهوة، المقيد بها محراك ("إيد") صغير ذو عنق طويل[276].

وكأداة للطبخ، تُستخدم كسرولة نحاسية مطلية بالقصدير في الداخل ("طَنجِرة"، "طُنجِرة")[277]، حيث يكون غطاؤها المقعّر مزوَّدًا في الأعلى طبقًا للجمر المتوهج. وقد بلغت مقاييس نموذج قمتُ شخصيًا بمعاينته في القدس 27 سم عرضًا، 15 سم ارتفاعًا، ورقد على ارتفاع الغطاء المقعّر بعمق 7 سم طبق عرضُه 8 سم.

في الأزمنة القديمة

يُستدل من الشريعة اليهودية أن الـ"صّاج" الحديدي في شكله الأصلي في القرون الأولى بعد الميلاد لم يكن أداة خَبْز معتادة في فلسطين؛ فهو بالتأكيد ينتمي إلى أدوات ساكني الخيم. إلّا أن القانون الوارد في سفر اللاويين (5:2، 14:6، 7:9)، يقارن أخبار الأيام الأول (29:23) كأداة خَبْز "مَحَبَت"، وبحسب حزقيال (3:4) صفيحة من حديد يمكن نصبها كحائط. ومن أجل ذلك، تستخدم السبعونية *τηγανον*، والسرياني "طِجنا"، وأونكيلوس "مَسريتا"، وسعديا "طابِق"[278]. وعلى صلة بذلك ما يرد في سفر اللاويين (7:2، 7:9)

---

(275) يُنظر:
Heß bei Mielck, *Terminologie*, pp. 52, 91.

(276) يُنظر المجلد الثالث، الصورة 46.

(277) الصورة 11 ث.

(278) يُنظر بهذا الخصوص ابن ميمون عن:
Chall. V 20; Friedlaender, *Sprachgebrauch des Maimon.*

"مَرحيْشِت"، والسبعونية εσχαρα[279]، وبالسريانية "طراطِقلا" ("مشواة" *craticula*)، وأونكيلوس "رادِتا"، وسعديا "طَنجير"، حيث الأخيرة على صلة بالكلمة العربية "طَنجِرة" (ص 41). وتميّز الشريعة اليهودية[280] "مَحَبَت"، كونه بلا غطاء أو مستوٍ، عن "مَرحيْشِت" ذي الغطاء أو العمق. ومن هنا ربما كانت صفيحة أو مقلاة أو بوتقة هي الترجمة الصحيحة.

وبالنسبة إلى فطائر الصفائح ("حَبتّيم"، ص 66) الخاصة بالكهنة، التي يجب إعدادها في الهيكل المقدس[281]، وُجدت في المعبد، بالقرب من البوابة الشرقية للفناء الداخلي، حجرة مُعدِّيه[282]؛ لأولئك الذين من المفترض أنهم كانوا مزوّدين بموقد وصفائح خَبْز. كذلك في البيوت الخاصة، لا بد من أن "مَحَبَت" و"مَرحيْشِت" لم تكن مفتقدة كما يفترض سفر اللاويين (2:5، 7) وحزقيال (3:4) وفي الشريعة اليهودية[283].

ومن خلال الصور، يمكن إثبات وجود المقلاة الحديدية كأداة خَبْز عند قدماء المصريين في شكلين، أحدهما منبسط ومقعّر، ويتمتع ذات اليمين وذات اليسار بثقب للإمساك به[284]، والآخر أكثر عمقًا ودونما ثقب، لكنه يتمتع بغطاء مستوٍ وُضع في منتصفه مقبض عريض[285]. ويتميز النوع الأخير بقوائم معدنية عالية تتقد النار بينها على الأرض، في حين يقف الآخر مباشرة على موقد فخاري مستدير ومغلَق من حوله متمتعًا بفتحة تسخين في أسفل المقدمة. وهنا تُستخدم قطعة حديد في شكل ملعقة ذات مقبض طويل وصينية مدبَّبة

---

(279) بحسب:

Blümner, *Techn. u. Term.*, vol. 1^2, p. 83,

موقد، مشواة أو مقلاة، إذ لا يمكن التحديد بشكل دقيق.

(280) Men. V 8.

(281) Men. XI 3.

(282) Midd. I 4;

يُقارن:

Tam. I 3.

(283) Men. V 8, Siphra 11^a.

(284) Wreszinski, *Atlas*, no. 326.

(285) Ibid., no. 374.

لإخراج الخبز من المقلاة. ويمكن تصور الشكل الأول كـ"مَحَبَت" والآخَر كـ"مَرحيْشِت".

ثمة أداة قريبة هي "مَسريت" (السبعونية *τηγανον*)، حيث تُطبخ فيها (صموئيل الثاني 13:8 وما يلي) "لِبيبوت" مشكَّلة من العجين. وكأداة خَبْز لنوع محدد من الكعك، فإن "مَسريت" التي يستخدمها الترجوم بدلًا من "مَحَبَت" (ص 42)، معروفة في الشريعة اليهودية[286]. ولأن كعك ثامار في المقام الذي أشرنا إليه توًّا، يجري إرجاعه إلى أنواع من الـ"طيجانيم"[287]، فعلى ما يبدو، جرت مساواة "مَسريت" بـ"طيجان" (=*τηγανον*)، المذكورة إلى جانب أدوات أخرى[288]. ويمكن وضع إكليل ("عَطيْرِت") خاص فوقها للحفاظ على الحرارة[289]. ولا بد إذًا أنه كان بوتقة[290] لا ينغلق غطاؤها بشكل تام، بل يبقى في الوسط مفتوحًا.

إضافة إلى ذلك، تنتمي "لَبّاس"[291] ("اِلبَس") إلى هذه الأدوات، وهي التي لاسمها صلة بالكلمة اليونانية *λοπας*، وفسّرها ابن ميمون[292] من خلال الكلمة العربية "طاجِن"، أي إنها تُعزى إلى *τηγανον*. واللّبّاس تتمتع بغطاء ("كِسّوي")، قد يكون، في ظل ظروف معيّنة، مثقوبًا ومزوَّدًا برأس ("حِدّود")[293].

---

(286) Chall. I 4.

(287) b. Sahn. 21[a], يُقارن: Men. 104[b].

(288) Tos. ‘Ab. z. V 1, VIII 2.

(289) Kel. V 3, يُقارن الغاؤون هاي بن شريرا وابن ميمون.

(290) يُقارن ص 41، "طاجون" البدو.

(291) هكذا: Cod. Kaufm. Ma’as. I 7, Schabb. III 5, VIII 5, ولكن "لَبَّس" Kel. II 5, III 2, V 2.

(292) عن Kel. II 5, V 2.

(293) Kel. II 5, Tos. Kel. B. k. II 5.

ولأن "لَبّاس" تظهر إلى جانب "قِديرا"، قِدر الطبخ الفخاري (يُقارن بالعربية "قِدرة")[294]، فإنها ربما كانت هي الأخرى أداة طبخ يمكن الخَبْز في داخلها[295]. وحتى خبز الفصح المعد بهذه الطريقة يُعتبر حلالًا[296]، وإليها يجب النظر كنوع من البوتقة.

أمّا "أسكالا"[297]، فهي أداة شَي يمكن تصورها منبسطة بشكل كلّي[298]. ولأنها تُذكر جنبًا إلى جنب مع سيخ الشَّي ("شِفود")، فإنها ربما كانت مشواة أو صفيحة حديدية[299]، وهو ما تسمح به εσχαρα التي تعود إليها التسمية. يتخيل ابن ميمون[300] شبكة حديدية، والعاروخ "غراتيكولا" (*graticule*) أيضًا. وهناك نموذج لطنجرة يُرينا مشواة ذات قوائم منخفضة كأداة خَبْز[301].

أخيرًا، حري بنا هنا احتساب الـ"رِعافيم" أداةَ خَبْز[302]. ولأن السؤال الذي يطرح نفسه هو هل كان من المسموح به جعلها تتوهج في يوم العيد[303]، وحتى لو كانت مضمونة وغير جديدة، فلا بد من التفكير مع ابن ميمون في طوبٍ يقوم المرء بتسخينه فوق النار للخَبْزِ أو الشواء فوقه[304].

---

(294) Ma'as. I 7, Schabb. III 5, Kel. III 2; Tos. Chall. I 2, Schabb. III 9, Ned. III 1. 2, Kel. B. k. II 8, j. Chall. 58ª.

(295) j. Chall. 58ª, b. Pes. 37ᵇ.

(296) b. Pes. 37ª, Men. 78ᵇ,

ابن ميمون هـ. حاميص ومَصّا VI 6.

(297) Pes. VII 2, j. Pes. 34ª.

(298) Zeb. XI 7, 'Ab. z. V 12, Tos. 'Ab. z. VIII 2.

(299) بحسب:

b. Pes. 35ª,

يُقارن ابن ميمون، هـ. VIII 9، "كُربان بيسح" [قربان الفصح]، لم تكن دائمًا مثقوبة ("مِنُقّبْت").

(300) عن

'Ab. z. V 12.

(301) Blümner, *Techn. u. Term.*, vol. 1, p. 95.

(302) Men. V 9, Tos. Men. VII 13,

يُقارن أعلاه، ص 34.

(303) Bez. IV 7, j. Bez. 62ᵈ, b. Bez. 33ᵇ f.

(304) يُفترَض الشَّي في:

Bez. IV 7.

وقد كشفت التنقيبات في جيزر [أبو شوشة] عن صفائح فخارية مستديرة ذات قطر يبلغ 24-30 سم وحافة متدنية وشقوق في الجهة السفلى، والتي ربما كانت مخصصة للخَبْز[305].

هذه الأدوات توضع جميعها على النار. إلّا أن السؤال الذي يطرح نفسه يتعلق بما إذا كانت تلك الأدوات توضع على النار مباشرة أم فوق قائم يجعل الشعلة تحميها، كما تُظهر ذلك الصور المصرية (ص 42). ويذكر حزقيال (9:24 وما يلي) موقدًا لنار الحطب، "مِدورا"، ويصفه بأنه متكور يوضَع الوقود فيه بشكل دائري ("دور") (حزقيال 5:24). وفي إشعيا (33:30) يُطبَّق التعبير ذاته على موقد من أي مكان مقدس، فيجعل صورته المعاكسة عميقة وواسعة تتغذى من حطب كثير، وتشكّل الشرط لمواقد النار الأربعة عشر ("مِدوريم") الخاصة بجهنم[306]. وقد وُجدت "مِدورا" للتدفئة في حجرة تدفئة الهيكل وفي حمامه[307]، وفي البيوت الخاصة أيضًا[308]. وقد يظهر بلد المنفى مثل "مِدورة اِيش" وحيدة مجردة، في حال كانت علامات النار التي تُظهر المحاق مشتعلة هناك في كل مكان[309]. أمّا الموقد ذاته، فيجري تصوّره تجويفًا في الأرض شبيهًا بالـ"نقرة" عند العرب (ص 40)، وحطب الوقود يُكدَّس ككوم مستدير. وقد جرت لاحقًا الدلالة على موقد متحرك بوصفه "كيرا"[310] الذي يناظر الـ"موقدة" عند العرب (ص 40)، والذي من المفترض أنه كان مصنوعًا من حدٍّ مفتوح نحو الأمام على قاعدة مستطيلة، وتحت ظروف معينة كـ"كيرَيم"[311] الذي تمتع بحدين الواحد إلى جانب الآخر، بحيث أمكن وضع قِدرين فوقهما. ويتمتع الـ"كيرا" بصحن ("حاصير")[312] مؤلَّف من القاعدة الممتدة نحو الأمام،

---

(305) Macalister, *The Excavation of Gezer*, vol. 2, pp. 42ff., 165, 202, fig. 238.

(306) Midr. Mischle 6, 31 (29ᵃ).

(307) Schabb. I 11, Tam. I 1.

(308) Bez. II 5.

(309) R. h. Sch. II 4.

(310) Kel. V 2.

(311) Schabb. III 2, Pes. II 1, Bez. IV 5.

(312) Kel. VII 3.

والذي على حده أربعة أطراف ("بِطبوطيم")، يوضع عليها قِدرالطبخ ("قِديرا")، يُقارن الـ"قدرة" عند العرب، ص 4، أو البوتقة ("اِلبَس")[313]، يُقارن الـ"موقدة" عند العرب، ص 40، ويمكن صنع موقد الطبخ هذا من حجر أو من معدن[314]. أما المادة المتداولة، فكانت، بالطبع، كما هي الحال عليه في فلسطين اليوم، طينًا مخلوطًا بالتبن.

2. عملية الخَبْز على الـ"صّاج"

حينما يصبح الـ"صّاج" الموضوع فوق النار حاميًا، يجب تحضير الـ"عجين" في حال إكرام الضيف. وهذا، مثله مثل كل عمل خاص بالخَبْز، من نصيب النساء. وعن الحبيبة تحكي الأغنية[315]: "يا صوفتٍ شُفتِهَ تِخبِز علَ الصّاجِ": "يا طلعة رأيتها تخبز على الصّاج". ومن الكيس ("كيس"، "عُدِل") أو حقيبة الجلد ("جِراب")، تُنثَر كمية الدقيق المطلوبة، والذي قد يقوم المرء مرة أخرى بغربلته بواسطة غربال الدقيق ("مُنخل")، على سلة من القش مكسوة بالجلد ("قَدَح"، "مجِلَّد"، "جونة مجِلَّدة")[316] يبلغ عرضها نحو 40 سم وارتفاعها 10 سم. وحينئذ تبدأ عملية إعداد العجين من خلال خلط الدقيق بالماء والملح والخميرة، وهو مايحتاج إلى حوض للقيام به. وفي هذا الخصوص، يتوافر لدى كثير من البدو، وفي بيت الفلاح، حوض خشبيّ منبسط ("باطية"، "نابة")[317] قد يبلغ عرضه 44.5 سم وعمقه 9 سم وسماكته نحو الخارج 2.5 سم وارتفاعه 11.5 سم. وتتوافر أيضًا مقاييس يصل عرضها حتى 75 سم. وهناك شكل أصغر من أشكال الحوض الخشبي بعرض 25 سم وارتفاع 5.5 سم فقط، هو "هِنّابة" أو "كَرمية"[318]، وهو عادة

---

(313) Kel. VII 4, Tos. Kel. B. k. V 9,

وقد تتمتع الـ"موقدة" بـ"قرون" أيضًا، تُنظر الصورة 5.

(314) Kel. V 11, Tos. Kel. B. k. IV 20.

(315) Dalman, *Pal. Diwan*, p. 25.

(316) المجلد الثالث، الصورتان 29 هـ، 29 أ.

(317) الصورة 9.

(318) الصورة 11 ح.

يُستخدَم طبقَ طعام. وثمّة حوض كبير مستوٍ من النحاس مطليّ من الداخل بالقصدير ("لَكَن"، "لَجَن")[319]، ومتوافر بعرض 75 سم في الأعلى، و62 سم في الأسفل، وبعمق 14 سم، وذو قطر يبلغ 50 سم. وغالبًا ما يقوم حوض خزفيّ واسع بالعمل نفسه عند الفلاحين كأداة عجن ("مَعجَن" "مرجعيون"؛ "قَصاعة"، "غِدارة" حلب؛ "قَروة" لدى البدو بالقرب من حلب؛ "مُخمَر" "أداة تخمّر" بدو الرولة)[320]. وهذا الحوض يُستخدم لغسل الملابس، وحتى غسل القدمين، كما لاحظت ذلك في مِرجعيون، فهو مرتبط باقتصاد التدبير المنزلي ككل لا كنوعٍ من القذارة. وخلافًا لطشت العجين، هناك حاجة إلى أداة لأقراص العجين الجاهزة وللخبز المخبوز. وعلى الأقل، يوفّر وعاء من القش المحبوك ("طَبَق"، "صينية")[321] قطرها 50 سم تقريبًا أو سلة قش ("مِرجونة"، "عجلون").

يُطلَق على أول الخلط وعجن الدقيق مع الماء "عَجَن"، "عَجّن"، وعن المرأة التي تقوم بذلك: "بتِعجِن" أو "بِتعَجّن"[322]. وتسمّى إضافة الماء لاحقًا "بَسّ" ("بتبِسّ"، "رام الله"، البتراء). ويعقب ذلك الدعك بالقبضات ("دَعَك"، ج. "تِدعك"، البتراء). فإذا أصبح العجين جاهزًا، يقتطع المرء منه قطعة ("قطع"، "تقطع"، عبد الولي، البتراء) ويكوّن منها قرصًا ("قَرَّص"، "بِتقَرِّص"). يُدحرج ("مَرّغ"، "بِتمَرِّغ"، وباللهجة الفلاحية "تَلِنْ"، "تِتِلن" [تْلِتّن]) المرء الـ"قرص" في دقيق جاف ("مراغة"، "تِلين") كان قد نُثر على فرش القش حتى لا يلتصق باليد، ويدقه على حجر أو على الفرش المنثور عليه دقيق جاف ("تلين") ("رَقّ"، "بِترِقّ"، "رام الله"؛ "بِترُقّ"، عبد الولي"مطّ"، "بتمُطّ"، البتراء) ليستوي، ثم يقوم المرء ببسطه من خلال القذف به ذهابًا وإيابًا على الذراعين العاريتين في جميع الجهات ("لوّح"، "بِتلوّح عَذْراعةَ" (رام الله))، "بِتلوح" (عبد الولي)،

---

(319) الصورة 24، يُقارن المجلد الثالث، الصورة 49.

(320) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, p. 92.

(321) الصورة 11 أ.

(322) حصلتُ على التعابير العربية من خليل ميخائيل من رام الله، ومن عبد الولي في وادي فارة، ومن حمدان في البتراء. يقارن المجلد الأول، ص 4 وما يليها.

"شَرفَح"، "بِتشَرفِح" (البتراء)، وهو فن يحتاج إلى مران. وهكذا تتكوّن أقراص مستديرة قطرها 30-50 سم وسمكها نحو ملمترين. وبعد أن يكون المرء، أحيانًا من خلال اسمرار الدقيق المنثور على الـ"صّاج"، قد أدرك وصوله إلى درجة السخونة الكافية، وقام بتنظيفه بالقش والماء، قذفه باندفاع وجسارة إلى أداة الخَبْز الحديدية ("بِتحُطّ عالصّاج، عبد الولي، البتراء)، في حين يستعين المرء في لبنان بالوسادة ("كارةَ")، المستخدَمة عادة في فرن الـ"تنّور"، كوسادة خبز (تُقارن الصورة 10). وبعد وقت قصير يقلّبه ("قَلَب"، "تِقلِب"، "عبد الولي، البتراء) باليد، ثم يرفعه أخيرًا ("بِتقيم عن الصّاج، عبد الولي؛ "شال"، "بِتشيل"، البتراء)، وأحيانًا باستخدام قطعة خشب أشبه بالمسطرة، ويضعه على مفرش القش. وفي حال عدم رفع الخبز في اللحظة الملائمة، تكون المرأة الخابزة قد تركته يحترق ("حَرقَتُه").

ويكون العمل أسرع في حال قامت به امرأتان معًا؛ إذ توفِّر واحدة الشكل الأولي للأقراص [بِتْقرّص]، في حين تقوم الأخرى بإتمامه وخَبْزه ("خَبَز"، "تِخبِز"). وتسرد حكاية بدوية أوردها فيتسشتاين[323] عملية قيام امرأتين بالخَبْز بشكل مختلف: "واحدة هَرَّت مِن العِدل طحين بالقَروة وعجنته، وركّبت الصّاج عالمَوقدة، ماكمّلت العجين إلّا الصّاج حامِي، واحدة قعدت تخَبّز وتَرمِي بالطبِشِة"[324]: "إحداهن تركت الطحين يهر من الكيس في طشت العجين، عجنته ووضعت الصاج على الموقد. وحين أكملت العجن، كان الـ'صّاج' قد أصبح حاميًا. والأخرى جلست وخبزت ورمت (الخبز الجاهز) إلى طبق الخبز".

في عملية الخَبْز، كما وُصفت أعلاه، جرى الانطلاق من عجين غير مخمّر، وعادة مايطلق المرء عليه في فلسطين اسم "عجين فَطير"، وفي شرق

---

(323) Wetzstein, *Sprachliches aus den Zeltlagern der syrischen Wüste* (Sonderdruck aus *ZDMG*, vol. 22), p. 20.

(324) بحسب فيتسشتاين، ربما كان هذا طبقًا خشبيًا كبيرًا. وقد ذكر لي بدو جبل نبو "طبشي" كتسمية للـ"باطية". وقد يتعلق الأمر في حال "قروة" و"طبشي" بشكلين لحوض خشبي.

الأردن غالبًا "عويص" وفي جنوب شبه الجزيرة العربية، وفقًا للاندبيرغ[325]، فإن اسم الخبز المصنوع منه "قُحوط" و"قِضوض". وإذا أراد المرء أن يختمر العجين من دون مزج بالخميرة، يقوم البدو بتركه قليلًا في الشمس حتى يختمر ("يِخمِر")، وحينئذ يدعى مُختَمِر ("خامِر"، "خَمير")، وفي جنوب شبه الجزيرة العربية "حامِض" وأيضًا "مشَتّ"، وذلك لأن المرء يسمّي تشميس العجين "شَتّ" ذاكرًا العجين بِـ"يِشتِ"[326]. ولأن البدو لا يتركون العجين المتخمر ليلًا من دون رقيب، خوفًا من الكلاب، فإنهم صنعوا لذلك علبة خشبية ذات غطاء كـ"مَخمَر" يحفظون فيه العجين. وقد شاهدت أيضًا لدى البدو إبريقًا نحاسيًا كبيرًا مطليًا بالقصدير ("دِلال")، وبداخله تُترك الخميرة ("خمير") تختمر. وغالبًا ما يُخمّر الفلاحون صيفًا من خلال ترك العجين وقتًا طويلًا، وهو ما يغدو ضروريًا في غياب الخميرة. لكن جرت العادة دائمًا في الشتاء القيام مساءً بخلط قطعة "خميرة" بالعجين المنوي تخميره، أي قطعة مخصصة لهذا الغرض من العجين المختمر السابق[327] والمحفوظ في سلة صغيرة ("قُبعة")، تاركًا إياه يختمر خلال الليل ("خَمّر"، المرأة "بِتخَمّر"). وبشكل عام، من النادر أن يقوم البدو الذين يخبزون يوميًا بتخمير خبزهم، كما يصف ذلك موزل لدى بدو الـ"رْوَلة"[328]. ويشدد بوركهارت[329]، وبحق، على أن خبز سكان الصحراء من دون خميرة، ومن ذلك ينطلق أيضًا داوتي[330] عندما يشكو خبزَ أهل المدن المختمر في شبه الجزيرة العربية؛ خبز بلا خميرة يُقدّم طبعًا للضيوف في خيمة البدوي، لأن العادة جرت بتقديم خبز طازج لهم، وحتى لو كان الخبز متوافرًا أصلًا بشكل كافٍ. وقد قال مضيفي البدوي النبيل على نهر الذهب بين حلب

(325) Landberg, *Études*, vol. 2, pp. 287, 625ff., 1052f.

(326) لاندبيرغ وفق رسالة خطية. يُنظر أيضًا: Landberg, *Études*, vol. 2, في المرجع نفسه.

(327) الصورة 13.

(328) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, p. 92.

(329) Burckhardt, *Beiträge*, pp. 46f.

(330) Doughty, *Travels*, vol. 2, p. 321.

والفرات، إن العجن والخَبز واجب بشكل خاص لكل ضيف، لتقديم الاحترام الذي يليق به، تمامًا كما فعل إبراهيم مع ضيوفه الثلاثة، حين ترك الخبز يُعدُّ من ثلاث كيلات دقيق (سفر التكوين 18:6)، يُقارن أعلاه، ص 34.

والـ"ملح" جزء لا يتجزأ من جميع أنواع الخبز، وهو أمر مسلَّم به. ولذلك يتزوده البدوي، ويحصل عليه، عندما يسكن في الصحراء الجنوبية من الساحل، وفي الشرق من البحر الميت، حيث تُوفره البرك الصغيرة الجافة على ضفافه[331]. ويحتفظ به المرء في "كيسٍ" أو في قرع ("يقطين") أو في وعاء خزفيّ صغير ("بَرّادة"، "المالحة"). ويحظى الملح بتقدير كبير عندما يقوم البدوي بذرّ شيء منه في الخيمة، مصحوبًا بقوله[332]: "يَالله فَرَج زيّ فَرَح الملح": "ربنا هبنا فرجًا كما فرح الملح!". أمّا إلى أي حدّ يُقدر المرء طعم الملح، فهو ما يبيّنه التعبير التالي[333]: "أحبكم بقدر ما أحب الملح". وربما لا يفكر أحد في سرقة تاجر الملح، لأن "مِن خانُه يخونُ الله": "لأن من يخونه، فالله يخونه"، ويعد من إغداق الإطراء والمديح قول أحدهما للآخر[334]: "زي مِلح العيش ما عنّك غِنَى": "مثل ملح الخبز لا غنى عنك". وتتحدث حزّورة عن الملح[335]: "حَبّة مِن الحبّات خَلق مِن الأرض، لا وَرَق ولَا نَبات، اِن أطعمتيه حِيي واِن أسقيتِه مات، مُطعِم كَريم بِطعِمنَ اللذات"، أي: "حبة من الحبات، خلق من الأرض، لا ورق ولا نبات. إذا أطعمتِها عاشت، وإذا أسقيتها ماتت. مضيف كريم يُطعمنا ما لذ وطاب". وثمة حزروة أخرى لا تختلف من حيث المضمون، حين يُقال[336]: "اِن انقطعت مِن الدنيَا، تِنقِطَع كل اللذات: "في حال انقطع الملح من الدنيا، تنقطع جميع الطيبات".

(331) *PJB* (1924), p. 73.

(332) Musil, *Arabia Petraea,* vol. 3, p. 146.

(333) Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, p. 115.

(334) Musil, *Arabia Petraea,* vol. 3, p. 147.

(335) Berggren, *Guide français-arabe*,

تحت كلمة "سِل".

(336) Löhr, *Vulgärar. Dial. v. Jerusalem*, p. 107.

عند إحضار الملح، يجب الانتباه إلى عدم إصابة الملح باللعنة؛ وهو ما تظهره الحكاية المرتبطة ببرقِة الخليل إلى الجنوب من عين جِدي، وهو ما ذكره لي البدو في هذه المنطقة؛ إذ ظهر إبراهيم ذات مرة مع بغل لمُحضري الملح على البحر الميت. "قال الخليل: هِي يا مِلاحين. رَدُّ عليه. قال: حَمِّلُ البغلة واَطلعُ وراهَ. قال وَحَد: أبوك، رِجّال قليل العقل (إحنَ)، لَمِّن نحمِّل بغلتك وبعدين نِطلع وراهَ، لا عاد اِنَّ قليل الأشغال. قال خليل الله: سَهَّت الله الملح اِلّذِ اِتمِلّحُ. صار الملح اِتراب قوام بيض لِـ هاليوم: قال إبراهيم: 'هِي يا مُحضري الملح!'" فيردون عليه. حينئذ قال: "حمّلوا البغل واذهبوا خلفه نحو الأعلى!"، أجاب أحدهم: "أبوك (ملعون)! (ربما كنا) رجالًا أغبياء، لو قمنا بتحميل بغلتك وسرنا خلفها نحو الأعلى، لا يزال لدينا الكثير من العمل". حينئذ قال إبراهيم: "أفسد الله الملح الذي تقومون بإحضاره!"، فتحول الملح على الفور إلى تراب أبيض حتى اليوم".

تعني إضافة الملح إلى الخبز بصورة بديهية أن واجب الحماية يبقى قائمًا ما بقي ملح المُضيف في معدة الضيف[337]، إمّا 24 ساعة فقط وإمّا 3.33 أيام كحد أقصى. وقد أخبرني البدو أن ذلك غير صحيح، وأن واجب الحماية يبقى مستمرًا حتى يصبح الضيف في حماية آخر. ولكن بالتأكيد يعدّ قبول الخبز في خيمة غريبة إشارة على عدم رفض الارتباط، وعدم القبول هو النقيض من ذلك. إن عبارة "خُبِز وملح بينَّا": "خبز وملح بيننا"، تُفهم كشهادة على قيام علاقة صداقة[338]. وإذا قال شخص عن آخر: "مَالَحنِي" ("أكَل مِلحتِي")، "أكل من ملحي"، حينئذ يجد المرء نفسه ملزمًا حمايته. ومن المفترض أن ينطبق على الضيف[339]: "إلّ أكَل معك مِلح وعيش ما بِخونك": "من أكل معك ملح وخبز (طعام) لا يخونك"، وليس: "أكل عيشنَ وراح وَغَشّنَ": "أكل خبزنا وذهب وغشنا". وهنا يتعلق الأمر دائمًا بتناول الخبز أو وجبة طعام وليس بأكل خاص بالملح؛ فالمؤاخاة ("خُوّة") يمكن عقدها بين قبيلتين، حين يتناول أولًا شيخ

---

(337) يُقارن:

W. R. Smith, *Religion of the Semites*², p. 270.

(338) Rihbany, *Morgenländische Sitten*, pp. 81, 87f.

(339) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 12.

القبيلة الأولى خبزًا طازجًا مُغمسًا بدبس السكر ("دِبس") [قَطر]، وبعد ذلك يكرر شيخ القبيلة الأخرى الطامع في الحماية وأناسه الأمر، ثم يأتي دور أناس الشيخ الأول[340].

وعلى صلة بأهمية الملح هذه، أن البدو بعد قيامهم بنصب خيامهم في مكان آخر من خلال "ملح العشا لصاحب المحل"، يعبّرون عن الرغبة في إقامة علاقة صداقة مع الـ"جنّ" في المكان المذكور[341].

وفي اتجاه آخر له مغزاه، فإن المولود الجديد لا يُغسَل، بل يُدهَن بالملح والماء. ويذكر بشارة كنعان أن سيدة كان قد مات أطفالها لا يُسمح لها باستخدام ملحها الخاص لوليدها الجديد. ويجب طلب ذلك من أحد ممّن يُعرفون ليفتح باب بيتها على الشرق، ولا يسمح للساعية، ذهابًا وإيابًا، أن تقول كلمة، كي يكون الملح نافعًا.

يجري إعداد الشواء ("شَي") على الـ"صّاج" لدى البدو، حيث يقومون بدهن قطع اللحم المسلوخة عن العظم بالملح من كيس الملح، ثم وضعها على الـ"صّاج" الساخن وتقليبها. وعندما تصبح ناضجة كليًا تُعتبر جاهزة، ولكنها ليست مُسمّرة [محمّرة]، وفي مناطق معيّنة محروقة سطحيًا. ومثل هذا اللحم يُطلَق عليه "مَشوية" أو "صاجية".

في الأزمنة القديمة

في الأزمنة القديمة كان إعداد العجين وأقراص الخبز يجري، كما هي الحال اليوم، في البيت أو الخيمة، وذلك عندما تقتضي الحاجة إلى خَبْزِ خُبزٍ، مع صفائح خبز أو من دونها (ص 42). أمّا العجين المعد من الدقيق ("باصيق")، فمذكور في الخروج (34:12، 39)، وصموئيل الثاني (8:13)، وإرميا (18:7)، وهوشع (4:7)، والعَجْن ("لاش") الذي تقوم به النساء مذكور في التكوين (6:18)، وصموئيل الأول (24:28)، وصموئيل الثاني (8:13)،

(340) Thomson, *The Land and the Book*, p. 380.

(341) Jaussen, *Coutumes*, p. 319.

وإرميا (18:7)، وهوشع (4:7)، والخَبْز ("آفا") في التكوين (3:19)، والخروج (39:12، 23:16)، وسفر اللاويين (5:24، 26:26)، وإشعيا (15:44، 19)، وحزقيال (20:46)؛ فالعجين المخلوط بالتحريك، أي العجين في طوره الأول، هو في سفر العدد (20:15 وما يلي)، وحزقيال (30:44) "عَريسا"، على صلة بِـ"عيريس" "تحريك"[342]، وتترجمه السبعونية إلى *φυραμα*، وسعديا إلى "عجين"، وأونكيلوس إلى "آصوتا"، أي "حوض خَبْز". وإلى "عيريس" تعود "عِسّا" التي ربما انبثقت عن "عِرسا"، واعتادت في العبرية المتأخرة أن تصف العجين بهذا الوصف[343]، ونادرًا ما يناظرها هنا "باصيق"[344]. وعندما يصب المرء في أثناء تحريك العجين ماء ساخنًا على الدقيق، يُسمّى العجين "حَليطا" "مخلوط"[345]، أمّا إذا قام بخلاف ذلك، أي دقيق على ماء ساخن، حينئذ يُسمّى العجن"مِعِسّا"، أي "ما هو مُحرَّك"[346]. والعجن في العبرية المتأخرة يُدعى "لاش"[347]. وفي ظل ظروف محددة قد تتعاون ثلاث نساء معًا من أجل الخَبْز، إحداهن تعجن ("لاشا") والثانية تُشكِّل ("عوريْخِت") والثالثة تخبز ("اوفا")، أو تعجن كل واحدة منهن لذاتها، ثم يخبزن معًا[348]،

---

(342) j. Chall. 57[b], Siphre, Nu. 110 (31[a]).

(343) Ter. X 2, Chall. II 8, III 1-3, Tos. Ma'as. III 13.

(344) Pes. III 2. 4, Kel. IX 1, Tehor. III 8, (إلى جانب "عِسّا").

(345) يُذكَر "حالوط" كمرادف: j. Chall. 58[a], 'Ab. z. 42[a].

(346) Chall. I 6, (مدونة كاوفمان مع أل التعريف "هِحِليطا")، 'Eduj. V 2, b. Pes. 37[a], ومع تفسير معكوس للتعابير، Tos. Chall. I 1 f., j. Chall. 58[a], Pes. 29[c], خبز في "تنّور"، "اِلبَس" أو "قِديرا" يتبع ذلك، j. Chall. 58[a], b. Pes. 37[a].

(347) Ohol. V 4.

(348) Pes. III 4; يُقارن: Tos. Pes. II 8, ("مِقَطّيْفِت" بدلًا من "عوريْخِت").

حيث المقصود هنا الخَبْز بفرن الـ"تنّور". وعند العجن، يُفَرّق بين التمليس ("شيفا") والطرق أو الدق ("بِعيطا")[349] أو التحريك ("جِلجيل") والقذف ("تِمطيم")، حيث الأخيرة ضرورية لعجين الشعير[350]. وحري في كل نوع من أنواع الخبز أن يلاحَظ ما إذا كان الخُبْز جاهزًا، وهو ما يتعرف المرء إليه من خلال القشرة التي يحصل عليها ("قارَم")[351]، ومن الجهة السفلى على الأقل[352].

وفي الأزمنة القديمة أيضًا، كان الخُبْز يُخبَز بشكل سريع وهو غير مُخمَّر ("مَصّا" [متزا]). وبالنسبة إلى خُبْز الفصح، كان يجب العمل حكمًا وفقه باستمرار (الخروج 15:12، 18، 3:13، 6 وما يلي، 18:34؛ سفر اللاويين 6:23؛ العدد 17:28؛ التثنية 3:16 وما يلي؛ يُقارن Pes. I-III, Tos. Pes. II)، بغية التذكير بأن عند الخروج من مصر لم يتوافر الوقت لإعداد خُبْز مخمَّر (الخروج 34:12؛ يُقارن أدناه ص 55)، وبالتالي، أمكن أكل خُبْز مشقة ("ليْحِم عوني") (التثنية 3:16). وقد استوجب خُبْز عيد الفصح المراعاة، وبشكل شديد، ألّا يتخمّر العجين. وفي حال ارتفع [انتفخ] ("باح")[353]، حينئذ يرصد المرء انتفاخه. ويتحدث المرء عن "تخمّر" ("سيأور"، Cod. Kaufm., Ausg. Lowe، "سيعور") حين يصبح شاحبًا، أو ينثني معًا مثل قرون الجراد، وعن "انفلاق" ("سِدّوق")، وذلك عندما تنغلق شقوقه ("سِداقاو"). وقد اعتبرت أغلبية الحكماء العجين في كلتا الحالتين غير قابل للاستخدام[354]. ويُطلَق نعت أصم ("حيريش") على عجين مخمّر لا يريد أن يرتفع، وحتى لو تُرك فترة كافية[355]. وفي الهيكل، يقدَّم، بحسب سفر اللاويين (11:2)، مع استثناءات

(349) Men. VI 5, Tos. Men. VIII 14.

(350) Chall. III 1-3, Tos. Chall. I 11.

(351) Men. VII 3, Me'il. II 6. 7, Teb. Jom. I 1. 2, يُقارن: Chall. III 6, ("قِريما").

(352) Schabb. I 10.

(353) Pes. III 4.

(354) Pes. III 5.

(355) Pes. III 2.

نادرة سنتحدث عنها لاحقًا أدناه، ما هو غير مختمر. وربما كان لرفض المُختمر صلة بالقانون الكهنوتي الذي يعتبر التخمّر خطوة تمهيدية على الطريق نحو التعفن، وبالتالي أُقصي من الهيكل. ويبقى من المحتمل أن في وقت ما لم يكن هذا الإقصاء صارمًا، وأنه استمر في التأثير خلال تلك الاستثناءات. إلّا أن هذا لم يكن قابلًا للبرهنة عليه، لأن الإيقاد القُدّاسي الخمير (عاموس 5:4)، يجد نظيره في القانون الكهنوتي (ص 55).

وعن الخبز المخمَّر ("حاميص" الخروج 15:12، "مَحميْصِت" الخروج 19:12 وما يلي)، تميَّز الخميرة كـ"سيأور" (الخروج 15:12، 19، 7:13؛ سفر اللاويين 11:2؛ التثنية 4:16). وكـζυμη، متّى (33:13)، لوقا (21:13)، متّى (6:16، 11 وما يلي)، مرقس (15:8)، لوقا (1:12)، كورنثوس الأولى (6:5 وما يلي)، غلاطي (9:5)، أي القوة التي تجعل كمية كبيرة من العجين مختمرة. ويميز الترجوم بين "حاميص" و"سيأور" كـ"حَمياع" و"حَمير"، في حين يستخدم سعديا لكليهما "خَمير". ولا يجري في أي مكان التلميح إلى إعداد المرء الخميرة بشكل مستقل. وحتى في الفترة التلمودية، استُخدمت لذلك بقية من عجين مختمر سابق[356]. وعند الرومان، كانت هذه الخميرة مألوفة، مع أن المرء عرف طرقًا صناعية لإعداد الخميرة[357]؛ فـ"سيأور" هو إذًا التسمية لبقية الخميرة التي تُستخدم للتخمير، والتي استعمل المرء من أجلها وعاءً فخاريًا صغيرًا ("بيت سيأور")[358]. وحين تقوم امرأة مع دقيقها بتحضير خميرة عند الخباز[359]، تكون الخميرة، على ما يبدو، قد نفدت منها.

وكأداة لعجن العجين، تظهر في الخروج (28:7، 34:12)، التثنية (5:28، 17)، "مِشأيْرِت"، التي هي بالتأكيد ذات صلة بـ"سيأور"، وتُقرأ "مِسأيْرِت"، وهي قريبة، من حيث المعنى، من الكلمة العربية "مُخمَر" (ص 46).

(356) Löwy, *Technologie*, pp. 18f.

(357) Blümner, *Technologie*, vol. 1, p. 58.

(358) Kel. VIII 6, b. Pes. 30b.

(359) Chall. I 7.

وفي مقابلها يستخدم أونكيلوس "آصوتا"، وسعديا "مَعجَن"، أي "أداة عجن" (يُقارن ص 46)، وقد تكون "عَريبا" الواردة في الشريعة اليهودية والمناظِرة لـ"مِشأيْرِت" التوراتية، والتي يعجن المرء فيها العجين[360]، وقد تكون خشبية[361] وذات شقوق ("سِداقيم")[362] تتوسع حين تهب ريح شرقية وتنغلق عند نزول مطر[363]، وقد تكون مصنوعة من الطين أيضًا[364]. وفي ظروف معيّنة، يجري تقسيم الجرة إلى نصفين[365]، وربما أمكن استخدام أجزاء منها[366] كإناء ماء، حين يكون في استطاعتها احتواء 2 سياه (حوالى 25 لِترًا)[367]. ويمكن استخدامها لغسل القدمين[368] وغسل الغسيل[369] وللفراء[370] وللملاط[371]، وحتى في شكل قطع للحساء ("مِقبا") أيضًا[372]. وحين يقف حوض العجين بشكل منحدر ("قِطَفِريس" مدونة كاوفمان = *χαταφερης*)، يتجمع السائل في الأسفل، ويثبت العجين في الأعلى[373].

---

(360) Pes. V 2, Ohl. V 4, VIII 8,

وربما أيضًا:

Kel. XV 1,

("عريبا" الخاصة بسيد البيت، أي للاستخدام البيتي، وليس لاستخدام الخباز).

(361) Kel. XXV 7.

(362) Pes. III 2.

(363) Kel. XX 2.

(364) Tos. Kel. Bab. k. III 5.

(365) Kel. IV 1.

(366) Schabb. XVII 5, Tos. Schabb. XIV 6.

(367) Tos. ‘Er. IX 18,

يُقارن:

Mischna Kel. XX 2, XXIV 3.

(368) Jad. IV 1,

كذلك الـ *νιπτηρ* من أجل غسل القدمين، يوحنا 13:5، لا يمكنها أن تكون غير ذلك. يُقارن أعلاه، ص 46.

(369) Kel. XV 1.

(370) Makhsch. VIII 4.

(371) Kel. XX 2.

(372) Schabb. XVII 5.

(373) Teh. VIII 8.

عند الخروج من مصر (الخروج 34:12)، سارت الأمور بحيث شُغلت النساء في المساء، على عادتهن، بتحضير العجين من أجل الخَبْز. ولأن الخروج سرعان ما حصل بعد منتصف الليل (تُقارن الآية 29 وما يليها)، لم يكن هناك من وقت ليُترك العجين كي يختمر، علاوة على خَبزِ خُبزِ السفر ("صيدا") (الآية 39). وهكذا أمكنهن تحريك الدقيق مع الماء والملح، وعجن القليل دونما إضافة خميرة إليه، ثم حمل حوض العجين ملفوفًا بالمعطف على الظهر، كي لا يكون المرء، بهذه الطريقة، خاليًا كليًا من مخزون طعام. وبحسب الخروج (39:12)، خُبزت في الطريق فطائر غير مخمَّرة ("عُجوت مَصّوت"، يُقارن ص 34 وما يليها). وهنا لا يؤخذ في الاعتبار أن عند الحفظ طويلًا، حتى في وقت الفصح، يتخمّر في النهاية العجين غير المخمّر. ويشير الراوي إلى الخُبْز وحده، ذلك الذي سيُخبَز في المبيت التالي، وليس إلى أيام الاحتفال بالعيد السبعة والمرتبط لاحقًا بهذا الحدث (الخروج 15:12، 19)، والذي من أجله يُعَدّ الخبز مسبقًا، شريطة أن يكون الخبز المألوف لدى سكان مقيمين مخمَّرًا.

في الهيكل يختمر رغيفا الفصح الرسميان فحسب (سفر اللاويين 17:23، 20)[374]، ومن تقدمات الجزء الأكبر من أقراص الشكر (سفر اللاويين 12:7 وما يلي، يُقارن عاموس 5:4)[375]. وقد اعتقد مائير أن المرء يحصل على خميرة خُبْز التقدمة، من خلال فرز جزء من عجينه وتركه يتخمّر، في حين يُفترض، بحسب يهوذا، استخدام خميرة أخرى من أجل ذلك[376]. ومهما يكن الأمر، فقد عُجن خبز القربان كله بماء فاتر[377] كي يكون العجن أكثر اكتمالًا. ولأن الحاجة إلى الخميرة، مقارنة بكمية العجين، تبقى قليلة، يمكن استخدام

---

(374) يُقارن:

Men. V 1. 6, VI 2. 6, Siphra 101ᵇ,

يُقارن المجلد الأول، ص 417، 464 وما يليها، وفي هذا المجلد أدناه، خ 4.

(375) يُقارن:

Men. V 1, VI 6, VII 1, Siphra 34ᵈ f.

(376) Men. V 1, Siphra 101ᵇ.

(377) Men. V 2.

تأثيرها الخفي الذي يصبح في النهاية عظيمًا بشكل واضح (متّى 13:33؛ لوقا 13:21)، كصورة لملكوت الله على الدنيا في بشارة يسوع. وهنا ربما تُعتبر الثلاثة سيآه، أي حوالى 36.44 لِترًا من الدقيق، والتي تُخمَّر بكمية قليلة من الخميرة، أكبر قدر تستطيع المرأة الخابزة، مثلًا، التعاطي معها. وإذا ما اعتُبر العجين غير المخمَّر هو الأمثل، فحينئذ قد تمثّل الخميرة صورة لتأثير أكثر سوءًا وأكثر خطورة، لأن كميتها القليلة قد تشكّل سببًا يدفع المرء إلى إهمالها. ومن هنا تظهر عند يسوع تعاليم الفريسيين (متّى 16:6؛ مرقس 8:15؛ لوقا 12:1)، وعند بولس تعاليم خاطئة (غلاطية 5:9)، أو حصول فجور (كورنثوس الأولى 5:1، 6، 8 من زاوية الخميرة. وهنا يتخذ بولس، كورنثوس الأولى (5:6 وما يلي)، نقطة الانطلاق من منع المُخمَّر في عيد الفصح، من خلال اعتباره المسيح حمل الفصح، والمسيحية كاحتفال بالفصح يُسمح فيه بخُبْز غير المخمَّر، أي خُبْز الإخلاص والحق (الآيتان 7 و8)؛ ذلك أن الخُبْز الذي أصبح مختمرًا لا يمكن جعله جديدًا ولا غير مختمر كما هو مطلوب، فهو تنافر بين الصورة والشيء المصوَّر في مجال حياة الإنسان، كما يحصل عادة بين صور وحكايات رمزية أيضًا.

كما أن الملح ("ميْلَح") شرط طبيعي لكل خُبْز عادي (مرقس 9:50[378]؛ كولوسي 4:6) وضروري للحياة (سيراخ 39:26). فإذا ما فسد (متّى 5:13؛ مرقس 9:50؛ لوقا 14:34 وما يلي) يصبح غير صالح. ولأن هذا لا يحدث في الواقع، بل يُفترَض في الحكاية الرمزية المستحيل، بغية التشديد على تعذّر تعويض ماهيته الجالبة للمنفعة؛ ففي حديث مرح بين حكماء "مدرسة أثينا" ويشوع بن حنانيا، يعرض الحكماء أحجية[379]: "ملح، إذا ما أصبح كريه الرائحة، كيف يمكن تمليحه"؟ ("مِلحا كي ساريا بِماي مالحي ليه"). أجاب يشوع: "بمشيمة فرس بغل" (وهي غير موجودة كما يعلم هو). اعتراض: "هل هناك من مشيمة فرس بغل؟" جواب: "وهل يصبح الملح كريه الرائحة؟". وفي

(378) لا يُشدَّد هنا على لزوم أن يحتفظ المرء دائمًا بالملح لاستخدام محتمَل، بل أن يكون الملح في حد ذاته هو المرء، أي يُفترض بالمرء أن يشبه خبزًا مملحًا.

(379) b. Bekh. 8^b.

ذلك يود المرء أن يرى تلميحًا خبيثًا إلى كلمة يسوع المذكورة أعلاه[380]، إلّا أن السياق لا يمنح سببًا لذلك. فإذا ما غاب عن البيت الماء والملح، قد يحدث أن يستعيرهما المرء من أجل إعداد العجين[381]. وبالرغم من أن الملح ليس مغذيًا[382]، فإن المرء يتناوله مع الخُبْز، كي يترك مذاقًا أقوى[383]. وفي الهيكل، يُطلَب الملح لكل تقدمة (سفر اللاويين 13:2؛ يُقارن مرقس 49:9)، كما أنه يُستخدَم عند الذبائح أيضًا، وهو ما لا يجري التحدث عنه في اللاويين (13:2) بشكل صريح، ولكن يفترضه حزقيال (24:43)، وبالتأكيد استُخدم لاحقًا[384]. وعلى الرغم من الخروج (35:30)، وسيراخ (1:49) ("مِمُلاح")، فإن البخور ربما بقي غير مملح[385]. وعلى الملح أن يكون، بقدر الإمكان، سدوميًا [أي من سدوم]، لأن هذا لا يفقد أبدًا محتواه من الملح ("شوبيْتِت")، كما يتطلب ذلك "لو تَشبيت" في سفر اللاويين (13:2) (Tos. Men. IX 15, b. Men. 21a). ويمكن عند الضرورة أن يحل محله ملح أوستراكين [تل الفلوسيات] ("إِستَرقانيت") (Tos. Men. IX 15, b. Men. 21a، يُقارن Siphra 12b، حيث "سَلقُندِريس" بدلًا من "إِستَرقانيت"، يُنظر Krauß, *Archäologie* I, pp. 499f.). وربما استُخرج الملح السدومي، الذي يُفترض به أن يشكل خطرًا على العيون (b. ʿEr. 17b, Chull. 105b)، من برك البحر الميت، حيث يتكون من تلقاء نفسه عند تجفيفها (*PJB* 1924, p. 73,

---

(380) هكذا: Bacher, *Agada der Tannaiten* I2, pp. 169f.; بيلربيك (Billerbeck) عن متّى 13:5.

(381) Bez. V 4.

(382) b. Ber. 35b.

(383) b. Ber. 40a.

(384) Josephus, Antt. III 9, 1, Jubil. 21, 11, Test. Levi 9, Tam. IV 3, Zeb. VI 5 f., Men. III 2, Tos. Men. VI 1, Siphra 12b. يُقارن: Billerbeck, *Kommentar*. عن مرقس 49:9.

(385) يُنظر: LXX, Targ., Tos. Men. VI 1, b. Men. 21a, بشكل مختلف: j. Jom. 41d.

fig. 1)، والملح الأوستراكيني من البركة الموجودة بالقرب من مدينة أوستراكين على البحر المتوسط [تل الفلوسيات بالقرب من العريش وقد أطلقت عليها قبائل البدو اسم "الفلوسيات" لكثرة ما وجدوا عملات معدنية فيها] (يُقارن PJB 1924, p. 47). وكان يجري إرسال الملح إلى الهيكل (عزرا 6:9، 7:22). وقد استُخدمت حجرة الملح ("لِشكَت همِيْلَح") في الجهة الجنوبية من الفناء لحفظه[386] تحت إشراف موظف خاص[387].

وبحسب سفر اللاويين (2:13)، يُعتبر ملح القربان مسألة عهد ("مِيْلَح هبِريت")، كما يقف في أخبار الأيام الثاني (13:5) عهد ملح خلف مملكة داود أعطاه الرب إليه. وهذا لا يمكنه هنا غير تأكيد ثبات هذا العهد، وهو ثابت كما لو كان قد حصل استمتاع مشترك بخُبْز مملَّح (يُقارن ص 50 وما يليها). وإذا ما شدد موظف على أن ملح قصر الملك هو ملحه (عزرا 4:14)، فهو بذلك يريد القول إن، بالنظر إلى محتواه، يأكل خبز الملك. فإذا ما غُسل مولود جديد ومُسح بالملح (حزقيال 16:4)، فحينئذ لا يتعلق الأمر بحماية العفاريت[388]؛ إذ لن يتحدث النبي عن ذلك بمثل هذه الطريقة، بل بإجراء صحي، كما هي الحال عند العرب اليوم (ص 51)، وحتى لو افتُرض أن المرء لم يكن يعرف إلامَ تستند فائدة الملح.

ضريبة العجين ("حَلّا")

قبل الخَبْز، استوجب، بحسب سفر العدد (15:20 وما يلي)، وحزقيال (44:30)، ونحميا (10:38)[389]، منح "أول العجين الممزوج" ("عَريسا")[390]

---

(386) Midd. V 3, Tos. Men. VI 2,

يُقارن:

PJB (1909), p. 44.

(387) Tos. Schek. II 14.

(388) هكذا:

Scheftelowitz, *Bauernglaube*, p. 79.

(389) سيراخ 7:31 ربما يقصد بـ"تِرومَت ياد" التي يجب منحها للكاهن، ضريبة العجين، أو ربما يتضمنها.

(390) يُقارن أعلاه، ص 52.

قرص ("حَلاّ") كتقدمة ("تِروما")، تعبيرًا عن الشكر على قيام الرب بقيادة بني إسرائيل إلى أرضهم. ولأن الأمر يتعلق بتقدمة، فإنها كانت ضريبة مقدمة إلى الكهنة[391]. وقد انتمت الـ"حلاّ"، كما سمّاها أحدهم، هكذا ببساطة، الشيء ذاته لاحقًا، إلى 24 ضريبة كان الكهنة يستحقونها، وبشكل أكثر دقة إلى 10 أو 12 ضريبة يجب دفعها لهم، لا في الهيكل، بل "بَجِبولين"، أي في الريف[392]، مع أن في نحميا (10:38) تُعتبر حجرات الهيكل مكانًا يجري فيه الدفع. ومن المفترض لاحقًا أن يقوم كاهن يسكن في الجوار بتسلم العطية. وليس هناك من أحكام تحدد ما العمل في حال عدم التمكن من الوصول إلى الكاهن، وما إذا كان يمكن خَبْز قطعة العجين المحفوظة. أمّا كمية الضريبة التي لم يحددها القانون، فقد حددتها الشريعة اليهودية بِـ 0.041 للبيت الخاص، وعند الخباز أو للخَبْز من أجل السوق 0.020 من العجين المعد، والأخير شريطة أن يكون هناك عطية معتبَرة للكاهن، لأن الأمر يتعلق بكمية كبيرة[393]. وفي الخارج، يُفترض بالمرء أن يقوم بالعطية، وأن يقوم، علاوة على ذلك، بحرق قطعة عجين ثانية على اعتبار أنها غير طاهرة[394]، ولكن خمسة أنواع فقط من حبوب الخُبْز الحقيقية[395] هي الملزمة ضريبة الحلاّ[396]، في حال تعلّق الأمر بخُبْزِ فرن حقيقي[397]. وفي أيامنا هذه في فلسطين، يُعتبر لزامًا فصل 0.020 من كل عجين واعتباره خُبْز حقل على أن يكون الحقل قد ضاعت فيه آثار قبر، وألا يكون غير صالح كعطية كهنة، ويجب حرقه[398].

---

(391) Chall. I 9, Tos. Chall. V 9, Targ. Jer. I 4. M. 15, 20.

(392) Tos. Chall. II 7 ff., j. Chall. 60^b;

يُقارن:

Siphre, Nu. 119 (39^b),

والمجلد الثالث، ص 176، 180.

(393) Chall. II 7, Tos. Chall. I 7, Siphre, Nu. 110 (31b), Horovitz, *Siphre ad Numeros*, p. 115.

(394) Chall. IV 8.

(395) يُقارن المجلد الثاني، ص 242.

(396) Chall. I 1.

(397) Tos. Chall. I 2.

(398) شولحان عاروخ، يوري ديعا 322، 4، ليس عند ابن ميمون، هـ. بِكوريم V 8، حيث الضريبة المقدمة إلى الكهنة تُحدَّد وفقًا للمشنا.

3. خُبز الـ "صّاج"

أ) إن خُبْز الـ"صّاج" أو "خُبز صاج"، كما يُطلَق عليه، هو على جميع أنواعه، والشبيه بالفطيرة المحلاة لدينا [في ألمانيا]، رقيق ومن دون قشرة خارجية، بحيث يستطيع المرء طيه مثل المنديل عند تقديمه إلى المشاركين في وجبة طعام. ولأن هذا الخُبْز، خلافًا لخُبْز الـ"طابون"، أملس بالمقدار نفسه من وجهيه، يستطيع المرء وصف الشخص المنافق[399] بالقول: "هو مِثل خبز الصّاج"، أي ذو وجهين.

وخُبْز الـ"صّاج" لذيذ بشكل خاص، إلّا أنه يصرّ بين الأسنان في حال كانت الحبوب، كما يحصل غالبًا لدى البدو، غير مسحوقة بشكل كافٍ أو غير مغربَلة بشكل جيد. ويُقصد بـ"خُبْز"، "عِيش" باللهجة البدوية، دونما إضافات، خُبْز الحنطة دائمًا، وهو الأكثر ألفة بين طبقات المجتمع كافة، ولا يلقى تبديله بغيره استحسانًا. وربما قُصد بـ"جسرِة"، التسمية البدوية التي أوردها بوركهارت[400]، "كِسرة"، ولكن لم أسمع بهذا الاسم في أي مكان آخر. وتُدعى قطعة الخبز المنفردة "اِرغيف"، ج. "أرغفة"، "رُغفان". ومع ذلك، تقتصر هذه التسمية العامة لرغيف الخُبز غالبًا على خُبْز "طابون" التنّور وخُبْز "فرن" القرى والمدن. أمّا التعبير التقني الحقيقي لخُبْز الصّاج الرقيق المعمول من دقيق الحنطة في غرب فلسطين وشرقها، وصولًا إلى البتراء، فهو "شِراكة"، ج. "شراك"، "شراكات"[401]. وأحيانًا يُطلَق عليه اسم "مَرقوق"، أي "خبز رقيق" (هكذا الأمر لدى البدو بالقرب من طبرية).

إن خُبْز الـ"شراكة"، الذي سبق أن وُصِفت عملية إعداده في ص 46 وما يليها، هو الخُبْز المألوف لدى البدو الذين كثيرًا ما يستغنون عن الخُبْز ويكتفون بحساء كثيف من جريش الدقيق، ويطلقون عليه، كما هي الحال غالبًا في الخبز، اسم "عِيش". ومن أصنافه ذلك الخُبْز الذي يخبزه البدو بالقرب من حلب، حين ينفد منهم دقيق المطحنة المائية، من دقيق المطحنة اليدوية الخشن،

(399) Cana'an, *JPOS*, vol. 13, p. 176.

(400) Burkhardt, *Beiträge*, p. 46.

(401) الصورة 13.30.

ويدعون ذلك "خبز جَرماش"، حيث تعود "جَرماش" ربما إلى "قَرماش"، مع نطقٍ ليّنٍ لحرف الـ "قاف"[402]، وعلى صلة بكلمة "كَرميسا" السريانية.

وكشكل مختمر من أشكال خُبْز الـ"شراكة"، ذكر لي عبد الولي الـ "طُبطَبية"، ج. "طُبطابِ"، حيث تُضاف الخميرة إلى العجين في المساء كي يُخبَز في الصباح. ويبدو خُبْزها أكثر سماكة بعض الشيء من خبز الـ "شراكة". ويذكر موزل[403]، كتسمية بدوية للخبز المخبوز على الـ "صّاج"، "رَهيف" للرقيق منه و"جِريم" للغليظ ". وحتى لا يضيع العجين المتبقي في خلال الخَبْز في طشت العجين وما لصق على الأصابع، يُصنع منها للأطفال خبز جاف صغير على الـ "صّاج" أو الجمر تُسمى "فُرفاكة"، ج. "فَرافيك" (عبد الولي).

ب) ثمة ما هو أكثر سماكة بعض الشيء من خُبْز الـ "شراكة" لدى البدو، بدءًا من البتراء وحتى دمشق، والمعروف أيضًا لعبد الولي، هو الـ "لِزَّقية" ج. "لِزّاق"، "لِزَّاقِة"، "لِزَّاقِيات"، ويُترجَم إلى "فطيرة لاصقة"، في الغرب [غرب نهر الأردن] "غِلاسية" أيضًا. ومن أجل ذلك، يطرح المرء عجينًا مختمرًا ورطبًا أحيانًا، وغير مبسوط، على الـ "صّاج"، ويقوم بفرده قليلًا، ويبلله بالماء ويقلّبه بعد هنيهة (هكذا جرى الوصف في البتراء). وقد قدّم لي بدو "حوران" بالقرب من الـ "زِراقية" هذا الخُبْز الطري الشبيه بالكعكة الرقيقة مطليًا بالسمن والعسل بعد وجبة العشاء. مثل هذا النوع من الخُبْز يفضَّل استخدامه في وجبة اللقمة (يُنظر أدناه، ح).

ت) ثمّة خبز قمح أكثر سماكة ينشأ عندما يقوم المرء، كما يفعل البدو بالقرب من البتراء، بوضع العجين الرطب في الـ "صّاج" المقلوب، وبالتالي يملأه تقريبًا. ثم يحصل الـ "صّاج" الموضوع على النار على غطاء من الغصون، ويوضَع فوقها جمر بحيث تتكوّن هناك حرارة علوية. مثل هذا الخُبْز يسمّيه المرء في البتراء "اِصفا" ("صَفا")، ويُدعى في أماكن أخرى "قَلَبية"، مشتقة من "قَلْبِ" الـ "صّاج".

---

(402) Dalman, *Pal. Diwan*, p. XXXII.

(403) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, p. 92.

ث) تحت اسم "زِلابية"، والتي ربما انبثقت، وفقًا لِفلايشر (Fleischer)[404]، من "جَلابية"، يفهم المرء بالقرب من القدس (كذلك عبد الولي) أنها أقراص ("قَرص"، ج. "قِراص") مختمرة أو غير مختمرة من عجين صلب وجاف يقوم المرء بدكها لتنبسط على سلة صغيرة ("قُبُعة")، أو على حوض مقلوب مُزيّت، يُدهن بزيت الزيتون وتُخبز في الـ"صّاج" المقلوب في زيت الزيتون، بعد أن يكون المرء قد أوصله إلى درجة الغليان. يقلّبها المرء لتحمرّ من الجهتين، ثم يسحبها ويتركها تجف. وما حصل لا يُدعى خَبْزًا ("خَبَزَ")، بل قليًا ("قَلَى")، كما يحصل في عملية إنضاج الأكل في المقلاة ("مِقلاية") في السمن أو الزيت. وفي مرجعيون، يقوم المرء فعلًا بخَبْز الـ"زلابية" في المقلاة بأشكال مختلفة كأقراص مستطيلة، إضافة إلى حلقات وقضبان. ويصفها البستاني بأنها بطول شبر وعرض ثلاث أصابع، وتُقلى بالسمن وتُدهن بدبس العنب ("دِبس"). وفي الـ"صّاج" المقلوب مقليًا في السمن، يُعد البدو بالقرب من حلب نوعًا من الكعك يُطلقون عليه اسم "سيّالة" أيضًا. وهنا لا يُستخدَم الزيت لأنه ليس من مقتنيات البدو بل يستوجب شراءه. وتُعدّ الـ"زلابية" لذيذة بشكل خاص، خصوصًا عندما يُقال[405]: "مُش كُل الوقعات زلابية"، "ليست كل الوجبات زلابية". وفي ما يتعلق بالمصريين، يذكر ألمكفيست (Almkvist)[406] أن الـ"زلابية" منفوخة كما الإسفنجة، وذلك خلافًا للـ"رُقاقة" الرقيقة، الأمر الذي يؤدي إلى استنتاج أن الأخيرة ليست مُخمّرة والأولى مخمّرة. وفي مكة، وفقًا لِسنوك هورغروني (Snouck Hurgronje)[407]، تُسلق في شكل واحد.

ج) يعتبر المرء في قرية دثينة، في جنوب شبه الجزيرة العربية، ووفقًا لِـلاندبيرغ[408]، الـ"معصوبة" نوعًا خاصًا من الخُبْز على لوح الخبز المدهون

---

(404) لدى:

Friedländer, *Sprachgebrauch des Maimonides*, p. 52.

(405) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 233.

(406) Almkvist, *Kleine Beiträge*, p. 396.

(407) Mekka II, p. 183.

(408) Landberg, *Études*, vol. 2, pp. 1, 52, 211, 1042f.

بزيت السمسم ("مِلَحّة"، ص 40)، وذلك بعد أن يكون المرء قد غمّس أقراص العجين المحماة في زيت السمسم. ويقوم المرء بخَبْزها إذا توافر زيت أو زبدة أو حليب كطبق جانبيّ، أي لا يفضَّل المرء أكلها وحدها.

ح) استخدام غريب لخُبْز القمح المخبوز على الـ"صّاج"، خصوصًا "لِزَّقية"، وهو يتمثّل في "أكلة اللقمة" ("عِيش فتوت"، "البلقاء"، وفقًا لِبوركهارت[409]، وفي شمال شبه الجزيرة العربية "فِتيتة"، وفقًا لِلاندبيرغ[410]، في جنوب شبه الجزيرة العربية "قُحوط مَفتوت" أو "قِضود مفتوت"). ويوضَع الخُبْز المقطَّع أجزاء صغيرة في الحليب أو اللبن الرائب، ويُخلَط بالسمن.

خ) يقوم الفلاحون بإعداد شعيرية عجين ("كنافة"، يُقارن أدناه، ز 2أ) على الـ"صّاج"، بحيث لا تُستخدم حينئذ لإعداد الحساء، بل لإعداد أنواع مختلفة من الحلوى. ومن أجل ذلك، يصب المرء عجينًا سائلًا غير مختمر من فتحة صغيرة في قعر إبريق في شكل خطوط مجدّلة على الـ"صّاج" الحامي. وتُرفَع فتائل العجين الرقيقة المعمولة بهذه الطريقة وتُصنع أخرى جديدة إلى حين توفير الكمية المطلوبة.

د) من النادر أن يقوم البدو بإعداد خُبْز من الشعير أو الذرة البيضاء ("ذرة بيضة"). وإذا حصل ذلك، تُدَكّ قطعة العجين المخصصة للخُبْز من أجل بسطها، من غير مطّها، لأن مثل هذا العجين لا يسمح بذلك لعدم لزوجته بما فيه الكفاية، الأمر الذي يؤدي إلى نشوء أقراص صغيرة وسميكة إلى حد ما، تُسمى "طَرموز"، ج. "طَراميز". ووفقًا لموزل[411]، يطلِق بدو الـ"روَلة" على الخُبْز المصنوع من الذرة البيضاء "طُرمُذ"، وقد سمعت في "حوران" "طَبطَبية" (يُقارن ص 60). والمرء لا يفضّل تناول خُبْز الشعير وخُبْز الذرة، وهو ما سبق أن تعرضنا له في المجلد الثاني، ص 253، يُقارن ص 258. وتنتحب الأرملة على زوجها

(409) Burkhardt, *Beiträge*, p. 46.

(410) Landberg, *Études*, vol. 1, p. 287; vol. 2, pp. 1, 20, 22.

(411) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins,* p. 93.

قائلة[412]: "ما شُفت يوم تَ أبكِ عَ أيامُه، إلّا خبز الشعير وقِلة أدامُه": "لم أرَ يومًا كي أقوم بالبكاء عليه، غير خُبْز الشعير ونقص السمن".

وفي المنطقة الشمالية الشرقية [من فلسطين] وصحراء شبه الجزيرة العربية، تُستخدم البذور المطحونة لعشبة الجليد ("سَمْح"، "سِمْح") (Mesembryanthemum Forskahlei) في إعداد الخبز[413] ليكون هناك خبز بنّي. وإلى المنطقة ذاتها يُنسَب استخدام الـ"جراد" المجفف والمطحون لوجبات الطعام، أو للخُبْز أيضًا[414]. كما أن الخلط بدقيق عشبة الجليد ("سمح") والتمر وارد كذلك. إلّا أن المرء بشكل عام يقلي الجراد ويأكله مع الملح، يُقارن متّى (4:3)، ومرقس (1:6): الجراد والعسل البري.

ذ) أخيرًا، حريّ بالذكر أن البدو يقومون بتحمير ("شوى") اللحوم على الـ"صّاج". ومن دون زبدة أو زيت، توضع، بعد تمليحها، قطعًا منزوعة العظم على الصّاج، ويجري تقليبها وتركها إلى أن تنضج. ولا يمكننا تسمية ذلك شواء، إذ إن عملية الشَّي تنتهي ما إن تبدأ، فضلًا عن غياب أي احمرار. ويُطلِق بدو حلب على مثل هذا اللحم المطهو اسم "شوات الصّاج"، "صاجية"، "مشوية"، في حين يُسمّى لديهم اللحم المقلي بالزبدة "لحم مهَوَّس"، ولدى الفلاحين وأهل المدن "لحم مقلي". أمّا تصوراتنا لعملية القلي بالطنجرة أو بالمقلاة لدينا [لدى الألمان]، فلا يمكن تطبيقها على الأخيرة، لأن الشي، كنتيجة الشواء العميق، يبقى غير مكتمل بسبب عدم بلوغ الحرارة العلوية المستوى الكافي لذلك.

وكنوع من الإلحاق، يؤتى هنا إلى ذكر فطير المقلاة؛ ففي المقلاة ("مقلاية")، تُعَدّ عجة البيض ("عِجة") في الزيت من البيض والدقيق والشومر. وفطير مقلاة

---

(412) Cana'an, *JPOS* VIII, p. 156.

(413) يُقارن المجلد الثاني، ص 263،
Musil, *Arabia Petraea*, vol. 3, p. 152; Musil, *Northern Hegaz*, pp. 203f.; Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, pp. 15f., 93; Musil, *Arabia deserta*, pp. 122, 124.

(414) يُقارن المجلد الأول، ص 395؛ المجلد الثاني، ص 345،
Musil, *Arabia Petraea*, vol. 3, pp. 146, 151.

رقيق هو "جَردَقة"[415]، وهو، وفقًا للاسم، فارسي الأصل، يُحضّر في زيت السمسم ("سيرِج") ويُرشُّ عليه دبس العنب ("دِبس").

يسري على جميع أنواع الخُبْز العربي أنها لا تقطّع ("بِقصّ") بالسكين، وحتى لو جعل الخُبْز السميك القطع من دون استخدام اليدين أمرًا ممكنًا. وعندما يُشاهد العربي تقطيعنا للخُبْز، ربما يسأل قائلًا: "ذِبيحة الخُبْز حلال": "هل حلال ذبح الخبز؟"، فما أنعم به الرب من قمح[416] نزل من السماء ملفوفًا بخرقٍ سبع ("نِزِل في سبعة مِناديل")[417]، حري بخُبزه ألّا يلامسه سكين. والاستثناء الوحيد يتعلق بخُبْز الذبيحة [خبز العشاء الرباني] لدى كنيسة الروم لأسباب رمزية. وعن القسيس يقول المرء: "بِذبح الخُبْز". فهو يقوم بعملية الذبح هذه ("ذِبيحة") بواسطة السكين المخصصة لذلك، واضعًا قطع الخبز الناشئة عن ذلك في النبيذ، ومطلِقًا الدعوات فوقها، مانحًا منها بالملعقة كل متناول للعشاء الرباني، وتاركًا ما تبقى لنفسه. وليس من المسموح لقسيس القيام بعملية ذبح فعلي لحيوان؛ فباستياء، تحدَّث فلاح إلى قسيس يقوم بقطع خبزه قائلًا[418]: "هل أنت أفضل من المسيح الذي قام بقطع الخبز بيديه؟". إن تقديس الخبز في حد ذاته لا يسمح بإطعامه للخيل والحمير، أو حتى باستخدامه لغايات غير طاهرة. وعندما قامت امرأة تخبز في الفرن بمسح براز طفلها بالخبز، لأن شيئًا آخر لم يكن تحت تصرفها، تمّ مسخ طفلها قردًا ذا ذنب طويل ومؤخرة حمراء كما القطران[419]. [وفي صيغة أخرى من الحكايات

---

(415) Wetzstein, *ZDMG*, vol. 11, pp. 517f.,

حيث يُفسَّر "سيرِج" على أنه زيت مشمش (!).

Almkvist, *Achter Oriental Kongr.*, *Actes* I 1, p. 401,

(حيث مكتوب "شَردَقة")،

Mielck, *Terminologie*, p. 73.

(416) يُقارن المجلد الثاني، ص 305.

(417) Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, p. 133; Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 12.

(418) وفق رسالة خطية من د. كنعان.

(419) تُنظر الحكاية التي ذكرها لي عبد الولي:

ZDPV (1923), p. 69.

يُقارن:

Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen* 59, pp. 240ff.; Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, p. 134.

الشعبية أن الله أطبق المعجن على بطن المرأة، والصّاج على ظهرها، فصارت سلحفاة].

تقتضي أهمية الخبز ومهابته أن يقوم المرء عند إعداده بذِكر الله. وتقول المرأة التي تخبز: "بسم الله" لحظة القيام بجميع الأعمال المرتبطة بذلك. ويقوم المسيحيون اللبنانيون بعد رسم إشارة الصليب بإخراج الطحين من خزانة الطحين، ويمسكون بالخميرة قائلين "باركِكِ الله"، ويرسمون صليبًا على العجين المعدّ للتخمير، تاركين إياه بالدعاء وعمل إشارة الصليب. كذلك الأمر في جميع الأفعال الأخرى الخاصة بالعجين والخُبز[420]. وفي حال وجد المرء قطعة من الخبز على الأرض، يقوم برفعها وتقبيلها ووضعها على الجبين للتعويض عمّا حصل من تدنيس، ثم يأكلها أو يضعها في مكان مرتفع. وحين قام زنجي بأكل قطعة خبز وجدت في مكان غير طاهر كوفئ على ذلك بأن ابيضّ خدّه[421]. وحتى في خيمة البدو لا توضع وجبة الطعام على الأرض المجردة، بل توضع دائمًا قطعة قماشٍ "سفرة" تحتها، وهذا ناشئ بشكل خاص من مراعاة للخبز المضاف إلى الطعام. ولا يجوز للمرء أن يمنع الخُبْز عن أي شحاذ. والفضيلة الشخصية تصبح ذات منزلة ضئيلة الشأن عندما يقول المرء لحظة تقديم الخُبْز[422]: "مُشْ أنَا أعطيتلك، الله أعطى": "ليس أنا من أعطيتك إياه، إنما الرب أعطى"، وطبعًا على الشحاذ ألّا يكون له شروط، فسيِّئٌ أن يقال عن امرئ[423]: "شَحّاذ ومِتشرِّط وبِدُّ رُغفان اِكبار"، أي: "شحاذ ومع ذلك يضع شروطًا ويطلب أرغفة كبيرة". وفي حوران، وجدت في سنة 1900 أن ثمة تقليدًا ثابتًا يتمثّل في أن من غير المسموح بيع الخُبْز. ومن هنا كان على سائقي البغلة ممّن هم بصحبتي، أن يستجدوا الخبز في مكان المبيت لظهيرة اليوم التالي، فمن أراد منع الخُبْز عن جائع، ربما يحوَّل إلى سلحفاة[424].

---

(420) Rihbany, *Morgenländische Sitten*, pp. 83f.

يُقارن:

Cana'an, *JPOS*, vol. 8, pp. 155f.

(421) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 168; Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, p. 134.

(422) Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, p. 137.

(423) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 200.

(424) يُنظر أدناه، ح 1.

يجري تقطيع الخبز، إذا كان رقيقًا، باليدين، أو كسره في حال كان سميكًا. ويسمّي الفلاحون ذلك "شَقَّ"، في حين يميل أهل المدينة إلى القول "كَسَرَ"، لأن خُبزهم في الغالب أسمك من خبز الفلاحين. وطريقة قطعنا [نحن الألمان] للخبز يطلِقون عليها كلمة باحتقار "شَقَّح"، أي "يقطع إربًا إربًا" وشريحة الخُبْز "شقَحة". وتُدعى قطعة الخُبْز المقتطَعة "شَقفة"، كذلك "كَسرة"، وما يُقضَم ثم يُبلَع يكون في هذه الحالة "لقمة" ج. "لقم". ولا يختلف تقطيع الخُبْز عند تناول الطعام عن تفتيته ("فَتّ") من أجل أكلة معيّنة (ص 62). والقِطع المتخلفة عن هذه الطريقة تُدعى "فتوت"، مفرد "فتّة". ويكاد يُغض الطرف عن الفتيتة ("فتفوتة"، ج. "فتافيت")، ولكن[425]: "حِلم الكلاب فتافيت".

في الأزمنة القديمة

كعطية ("مِنحا") للمكان المقدس، أجيز للشعب، بحسب سفر اللاويين (5:2 وما يلي، يُقارن 9:7)، تقديم خُبْز بلا خميرة مكوّن من سميد قمح ("سولِت") مخلوط بالزيت، ومُعدّ على الصفيحة ("مَحَبَت") أو في مقلاة ("مَرحيْشِت")، (يُقارن ص42). وقد كان خبز المقلاة طريًا ("رَخ") أو ذا فقاقيع ("روحيش")، وخبز الصفيحة، الذي كان مشكَّلًا أكثر رقة، قاسيًا ("قاشِ")[426]. ويبدو أن خُبْز المقلاة لم يكن يتمتع بطريقة خاصة للإعداد أو الاستخدام. وكما في حال خُبْز الصفيحة، كان جزء منه يُحرَق على المذبح، والباقي يُترك للكهنة (سفر اللاويين 8:2 وما يلي)[427]. ويُفترَض أن يُقَطَّع خبز الصفيحة إلى لقم ("بتّيم")، بحسب سفر اللاويين (6:2)، وأن يُسكَب الزيت عليه. وقد طالبتْ الشريعة اليهودية[428] بصب ("يصيقا") الزيت في حوض العجين قبل سفح

---

(425) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 192.

(426) Men. V 8, Siphra 11ª.

(427) Men. V 8, Siphra 11ª.

(428) Men. VI 3, Men. VIII 5. 7,

يُقارن:

Siphra 10ᵈ f.,

إذ يجري في غضون ذلك الحديث عن "يِصيقا" و"بِليلا" فحسب.

السميد، وخلط ("بِليلا") الزيت مع السميد (مع إضافة ماء فاتر)، ووضع زيت ("مَتَّن شيْمِن") على أداة الخبز، وذلك كله على أساس ما ورد في سفر اللاويين (5:2، ("بِلولا")، 6 ("ياصَقتا")، 7 ("بشيْمِن"))[429]. وبعد الخُبْز، يعقب قلب مزدوج ("كافَل") للأقراص وفصلها ("هِبديل")، بحيث تكون أربعة أجزاء قد نشأت عن كل قرص، وبالتالي الالتزام بأحكام التقطيع الشرعية، والتي تطبقها الشريعة اليهودية على خبز المقلاة أيضًا[430].

ثمة نوع من خُبْز الصفيحة، بحسب سفر اللاويين (13:6 وما يلي)، يقوم الكهنة، بما في ذلك كبير الكهنة، بحرقه مرتين يوميًا على المذبح، هو عطية اللقمة ("مِنحَت بِتّيم")، سميت لاحقًا، هكذا أخبار الأيام الأول (31:9)، بحسب "مَحَبَت"، أي "صفيحة"، "حَبِتّيم"، أي "فطيرة صفيحة". لذلك، وُجدت في الهيكل حجرة لخباز الصفائح (ص 42) تحت رعاية أحد الكهنة[431]. وقد حددت القرعة بشكل يومي الكاهن الذي عليه الخبز هناك[432]، وهنا أيضًا يخضع المزج بالزيت والتقطيع إلى شقف للأحكام الشرعية، على الرغم من أن الشريعة اليهودية تفرض، في ما يتعلق بخبز الصفيحة الكهنوتي، الطي فحسب، وتستثني هذا الأخير عند قيام كبار الكهنة بذلك[433]. وقد فُسِّرت "التُفيني" الملغز (سفر اللاويين 14:6)، السبعونية ελιχτα "مثني"، أونكيلوس "توفيني"، سعديا "سِتّوتيّة" (بحسب ديرينبورغ Derenbourg) = "شَتّيتا"، أي "وجبة طعام من دقيق حبوب محمّصة مع عسل"[434](b. ‘Er. 29ᵇ, ‘Ab. z. 38ᵇ [Raschi]، بالسريانية "بُتّيهِ"، أي "قَطِّعه"، فُسّر ذلك بعبارة

(429) Men. V 2.

(430) Men. VI 4, Siphra 11ᵃ.

(431) Tos. Schek. II 14,

يُقارن أخبار اليوم الأول 31:9.

(432) Jom. II 2, Tos. Jom. I 13,

يُقارن:

Tam. I 3.

(433) Men. VI 4,

يُقارن:

Siphra 11ᵃ, 31ᵈ.

(434) يُنظر أيضًا:

Krauß, *Talmud Archäologie,* vol. 1, pp. 270, 450, 460.

"عليك أن تخبز ("توفِ") نصف مخمر" ("نا") أو "جيد" ("نائي")(435)، أو يُفهم كتعامل مزدوج من خلال تحميص الصفيحة ("طِجّين") وخَبْز كامل ("آفا") في فرن(436). وفي الحقيقة، ربما يجب الإحالة إلى "توفيْنّا"، أي "عليك أن تخبزه" والنظر إليه كأزواج متماثلة، خاصة بـ"تِبيأيْنّا": "عليك إحضاره".

بناء على ذلك كله، يجوز للمرء الاستنتاج أن استخدامًا في المجال الخاص كان قد حصل لخُبْز الصفيحة والمقلاة في شكل طعام لقم (يُقارن ص 62). وعادة ما كان يحل الدقيق محل السميد، والذي كان إلزاميًا بالنسبة إلى الهيكل، ربما بسبب حموضته الشديدة. أمّا المزج بالزيت، والذي اعتقدتُ أنه يعزز، بحسب ملاحظة قديمة أيضًا(437)، تماسك عجين السميد المتفتت إلى أن أقنعتني تجارب عملية بأن العكس هو الصحيح؛ فقد يرفع القيمة الغذائية للفطير وطعمه. وغالبًا ما يكون باطلًا في الحياة الخاصة. وقد كان مسح أداة الخبز بالزيت، في حال الصفيحة، في غنى عنه، أمّا في حال المقلاة فضروري.

كعك مُعَدّ على المقلاة ("مَسريت") كانت تلك الـ"لِبيبوت" الواردة في صموئيل الثاني (6:13، 8، 10)، وبحسب السبعونية *χολλυραι*، وبالسريانية "لِبَّواتا" (فُسِّرت كـ"قَطايف"، "زِلابية")، بحسب b. Sanh. 21ª "ميني طيجان" "أصناف من كعك المقلاة". ويُستخدم الترجوم "حَليطان" مرادفًا لها، أي ربما يقصد كعكًا دقيقًا كما الـ"حَليتين" التي هي طعام أطفال وكبار السن، أي سهلة المضغ والهضم(438)، مثل الـ"حالوط"، غير الجائز عشية الفصح، إذ إليه يعود خبز المشقة(439)، وسيجري ذكر الـ"حَليطين" الخاصة بالتلمود الفلسطيني لاحقًا أدناه. وفي ذلك، سيؤخذ الخَبْز على الزيت في الاعتبار. وقد يكون شكل القلب الذي اتخذه الكعك هو السبب وراء التسمية "لِبيبوت".

---

(435) Siphra 31ᵈ.

(436) j. Schek. 50ᵈ, b. Men. 50ᵇ,

يُقارن الترجوم اليروشليمي الأول "مِطَجّنا".

(437) b. Pes. 74ᵇ.

(438) Ber. R. 42 (85ª), Koh. R. 5, 15 (97ᵇ).

(439) Tos. Pes. I 32, b. Pes. 36ᵇ.

وفي الشريعة اليهودية، تُذكَر أربعة أصناف من الكعك تُعدُّ في المقلاة ("لَبّس"، "اِلبَس"، يُقارن ص 43)، وبالتالي ليست ملزمة[440] بعطية العجين (ص 58 وما يليها)[441]. وهي، على ما يبدو، لا تُعتبر "خبز الأرض" الحقيقي الذي يرتبط به التزام عطية العجين (سفر العدد 19:15). وأحد الأصناف الأربعة هو "حَلَّت همَسريت": "كعك المقلاة" التي يفسرها التلمود الفلسطيني[442] بصيغة "حَليطين دِمَي": "محركة بالماء"، ولكن بسبب "حَليطين دِشوق"، أي "محركة سوق"، ربما كان من الأفضل، بحسب التلمود البابلي[443]، الإحالة إلى "حليطين دِبي": "محركة بيت". وإذا كانت "حليطا" تعني عجينًا صُبّ الماء خلال إعداده على الدقيق (ص 52)، حينئذ ربما يكون إعداد العجين هذا عند الخَبْز المنزلي في المقلاة هو جوهر هذا النوع من الكعك.

نوع آخر من كعك المقلاة هو "اِسقاريطين"[444] الذي يضعه التلمود الفلسطيني[445] في منزلة واحدة مع "حَليطين دِشوق"، بحيث لا يسع المرء هنا غير التفكير في مخبز مديني. ويناظره، وفقًا للتسمية، الخاصة باليونانيين *εσχαριτης* وهو ما دُعي أيضًا *από τηγανου*، وكان بدوره كعك مقلاة[446]. وبحسب السبعونية عن سفر اللاويين (7:2، 7:9)، فقد ناظرت *εσχαρα* اليونانية "مَرحيْشِت" كلمة العبرانيين، بحيث إن ما من بد أن الخبز المخبوز فيها كان قريبًا من خبز المقلاة الذي تحدثت عنه الشريعة (ص 66). وربما كان "اِشبار" الوارد في صموئيل الثاني (19:6)، هو ذاته، وذلك بحسب السبعونية، في حين

---

(440) Chall. I 4, Tos. Chall. I 2.

(441) Chall. I 4, Tos. Pes. I 32, j. Chall. 57d, b. Pes. 37a.

(442) j. Chall. 57d.

(443) b. Pes. 37a, ("حالوط شلِبَعَلي باتّيم").

(444) هكذا: Cod. Kaufm. Chall. I 4.

(445) j. Chall. 57d.

(446) يُقارن: Blümner, *Technologie*², vol. 1, pp. 81, 83, حيث يُفترض المزج بالزيت.

أنها تعزو "أشيشا" في المصدر السابق إلى *λαγανον από τηγανου*، أي إلى كعك مقلاة. وبحسب المشنا[447]، تحتوي "أشيشين" على عدس، يصار، بحسب التلمود الفلسطيني[448]، إلى تحميصه وطحنه وخلطه بالعسل وخبزه في مقلاة ("مِطُجَّن"، "مِطَجِّنان"). وبحسب السبعونية والترجوم، كان الـ"صَبّيحيت" الوارد في الخروج (3:16) "اِسقِريطا" أيضًا. وكمرادف له، يستخدم سعديا "قَطايف"، أي أنه يفكر بكعك يتخذ شكل قرص صغير[449]. يقوم المرء عادة بدهنه بالعسل والسمن، وهو ما يلائم بشكل جيد الـ"صَبّيحيت بِدِبَش"[450]، ولأن "حالوط" و"أشيشا" ليسا خبز مشقة، كما يفترض بخبز الفصح أن يكون (التثنية 3:16)، فإنهما لا يؤخذان في الحسبان في عيد الفصح[451].

وثمة نوع ثالث من كعك المقلاة هو الـ"سِفجانيم"[452] الذي لا اسمه صلة بالكلمة اليونانية *σπογγος* "إسفنجة". وهو يناظر كلمة "سبونجيا" (*spongia*) الخاصة بالرومان. وهو كعك من عجين منقوع جيدًا بالماء (*panis aquaticus*)[453]،

---

(447) Ned. VI 10.

(448) j. Ned. 40a.

(449) يُنظر أيضًا أدناه، الحلويات.

(450) أكلة سائلة قريبة من العسل هي في المشنا Mkhsch. V 9, "صَبَّحَت"، يُقارن: b. Sot. 48b, "صَبّيحيم"، b. Naz. 50a, "صَبّيحيت"، يُقارن: Mainzer, *Jagd, Fischfang und Bienenzucht*, pp. 68f.

(451) Siphre, Dt. 130 (101a), يُقارن: j. Pes. 29b, b. Pes. 36b, Tos. Bez. I 32, (حيث يجري استخدام "مِعِسّا" بدلًا من "أشيشا").

(452) Chall. I 4 f., Kel. V I. Cod. Kaufm. Chall. I 4, "سِفاجينين"، Chall. I 5; Kel. V 1, "سِفجانين".

(453) Isid. XX 2, 16, يُقارن: Blümner, *Technologie*[2], vol. 1, p. 87.

وقد أمكن إعداده على النار، ولكن في الشمس أيضًا(454). وفي حال استخدام فرن الـ"تنّور" (يُنظر أدناه خ 4)، حينئذ يكون استخدام الكعك تقدمةً للهيكل جائزًا. وقد فسَّر التلمود الفلسطيني(455) كعك الـ"سِفجانيم" بأنه "طرِقطا"، التي لها صلة بـ τραχτα، أي بكعك ذي طبقات متعددة. ويعقد الغاؤون هاي بن شريرا وابن ميمون (حول Kel. V 1) مقارنة بـ"زِلابية" العرب (ص 61) التي تُخبز بالزيت بشكل رقيق جدًا.

والنوع الرابع هو الـ"دِبشانيم" ("دُبشانيم")(456)، أي الكعك المخلوط بالـ"دِبَش" (عسل [أو دبس])، حيث يجب الإشارة هنا إلى أن العسل، وهو ما كان في حينه بديلًا من السكر غير المتوافر، كان ذا أهمية كبيرة، على الرغم من عدم جواز ظهوره، بحسب سفر اللاويين (2:11)، في تقدمات الهيكل. ويُطلِق التلمود الفلسطيني(457) على هذا الكعك اسم "مِليجالا" (*μελιγαλα*)، أي كعك محلّى بالعسل والحليب. وإلى ذلك أيضًا تنتمي أنواع الـ"مِلوطَميا" (يُقارن *μελιτωμα*)، التي يُفترض أن سارة حوّلت إليها ثلاثة سيآه [كيلات] من سميد القمح الواردة في التكوين (18:6)، جنبًا إلى جنب مع فطائر ("عُجوت") وحساء حلو ("حابيص")(458)، بالمقدار نفسه(459).

وبحسب التقليد اليهودي الذي اتّبعه يسوع أيضًا(460)، يجري قبل تناول الخبز، وبصورة دائمة، منح البركة التي تمجّد الرب الذي يترك الخبز

(454) Tos. Pes. I 31, j. Chall. 57d.

(455) j. Chall. 57d.

(456) هكذا:
Tos. Bez. I 32.

(457) j. Chall. 57d, b. Pes. 57b.

(458) قد يكون الحساء الحلو قد طُبِخ من سميد وعسل. وفي الوقت الحاضر، يُعد المرء في رام الله "خَبيصة" من تين مجفف ونشا، وفي سوريا من الدبس والنشا والبندق، وفي مصر من العسل والحليب والنشا واللوز، وهذا بحسب:
Almkvist, *Actes* I 1, p. 404.

(459) Ber. R. 48 (101a).

(460) Matth. 14, 19; 15,36; 26,26; Paulus Apg. 27, 35.

ينبت من الأرض[461]. ويُستنبَط التزام ذلك بشكل اعتسافي (سفر اللاويين 24:19) ("هِلّوليم لِيَهوه")[462]، حيث يبارك المرء، وفقًا لذلك، ثمار الأرض قبل تناولها وبعده، أو على الأصح بحسب الحاخام يهوذا الأول، على ما يُفهم من التثنية (10:8) ("عليك أن تأكل وأن تشبع وأن تبارك إلهك يهوه لأجل الأرض الجيدة التي منحك إياها")، حيث تشير الشريعة اليهودية إلى التمجيد بعد وجبة الطعام ("بِركة هزِمّون")[463]، ويتعلق الأمر في الواقع بتقليدٍ قديم يُذكَر بشكل عرضي في صموئيل الأول (13:9) وعلى علاقة بوجبة قربان. ولأن التمجيد يُعتبر واجبًا يعني الفضيلة، يستطيع امرؤ أُخذ خُبْزٌ منه القول: "أرجعه إليَّ، حتى لا يذهب تمجيدي عبثًا!"[464]. وليس احترام الخُبْز وحده يتطلب عدم وضعه تحت الإبط، بل الخوف أيضًا من أن يفسده العرق[465]؛ فالقصد من التحذير من ثني المفصل فوق الخُبْز ("مَطٍّ أصّيل علَيْحِم)، في سيراخ (19:41)، هو بالأكيد قاعدة من قواعد الأدب. وقد كانت خرافةً تلك المتعلقة بالنظر إلى سقوط الخبز من الفم كونه فألًا سيئًا[466].

وعلى صلة بالتمجيد، ولكن بالطبع على صلة بالأكل دائمًا، هناك كسر الخُبْز لا تقطيعه الذي لا يجري الحديث عنه أبدًا[467]. ومن أجل هذا الكسر أو التفتيت، تبقى "بارَس"، التي وردت في إشعيا (7:58)، وإرميا (7:16)،

---

(461) Ber. VI 1, Tos. Ber. IV 5,

يُقارن:

Dalman, *Jesus-Jeschua*, pp. 122ff.

(462) Siphra 90b, j. Ber. 10a, b. Ber. 35b.

(463) يُقارن:

Jesus-Jeschua, p. 138; Tos. Ber. VII 1, j. Ber. 11a, b. Ber. 48b, Targ. Jer. I 5. M. 8, 10.

(464) Tos. Schabb. VI 2.

(465) j. Ter. 45d, ‘Ab. z. 41a.

(466) Tos. Schabb. VII 13,

يُقارن:

Scheftelowitz, *Bauernglaube*, p. 135.

(467) j. Ber. 10a.

ومراثي إرميا (4:4) هو التعبير العبري المستخدَم بمعنى "يشق" ربما. والكلمة ذاتها مألوفة بشكل خاص في الأدبيات الفلسطينية ما بعد التوراتية(468). ومن أجل تمزيق الخُبْز قِطعًا لغاية شعائرية، يُستخدم في سفر اللاويين (6:2) "باتَت"، مصدر "باتوت"، والذي هو على صلة بتسمية كسرة الخبز "بَت" (يُنظر أدناه). وفي الأدبيات البابلية، تغلب كلمة "باصع" الشبيهة وغير المعروفة لدى المشنا(469). وبالآرامية، تناظر الكلمة الفلسطينية "قِصا"، أي "يفصل"(470)، وهي تُستخدَم أيضًا في المسيحية الفلسطينية في متّى (19:14، 36:15، 26:26)، كنظير لِـ χλαζειν. وهناك حاجة عند الكسر إلى كلتا اليدين، إحداهما تحمل الرغيف والأخرى تقطع. وفي حال حصل هذا، يستطيع الكاسر أن يأكل باليسرى ويوزّع ("مِفَلّيجم") باليمنى على الآخرين(471).

أما كِسرات الخبز الناتجة من تكسيره، فلا يجوز وضعها، هكذا ببساطة، في منزلة واحدة مع القضمة. وإذا ما استُخدمت في العبرية المتأخرة "لُجما" من الخُبْز(472)، في حين أنها عادة ما تُعتبر "رشفة" من سائل(473)، فإن المقصود بذلك يكون حينئذ اللقمة التي ابتُلعت (يُقارن λυγμος، بالعربية "لُقمة"، ص 65)، أي أصغر كمية ممكنة يمكن أخذها في الحسبان عند تناول الخُبْز؛ فقطعة الخُبْز، كما تُمسك باليد في ظل ظروف معيّنة من أجل تغميسها في سائل (راعوث 14:2، يوحنا 26:13)، تدعى بالعبرية القديمة "بَتْ" (التكوين 5:18) سعديا بالعربية "كِسرة"، راعوث 14:2)، صيغة الجمع "بِتّيم" (المزامير 17:147)، "بِتّوتيم" (عزرا 19:13)، وربما كان يقصد بالأخيرة صيغة تصغير.

---

(468) Dem. V 5, ‘Orl. III 8, Men. VII 2, Tos. Men. V 27, j. Ber. 10ª,

ولكن أيضًا:

b. R. h. Sch. 29ᵇ.

(469) b. Ber. 40ª. 46ª. 47ª, Chull. 7ᵇ.

(470) j. Ber. 10ª. 12ª, Schabb. 8ᵈ, Vajj. R. 6 (17ᵇ).

(471) j. Ber. 10ª,

يُقارن:

Dalman, *Jesus-Jeschua*, pp. 126f., Dalman, *Orte und Wege Jesu*[3], pp. 246f.

(472) Tos. Ber. VII 2.

(473) Jom. VIII 2.

ومن أجل تقديم طبق طعام إلى الهيكل (ص 66)، وبالطبع في الحياة الخاصة، يمكن تقسيم الخُبْز إلى قطع ("بِتّيم"، سعديا بالعربية "ثَراد"، ولكن يُنظر ص 62 "فتوت") (سفر اللاويين 2:6، 14:6). وبالعبرية المتأخرة، حيث تستمر "بِتّيم" التوراتية حية في الاستخدام الشعائري وحده[474]، وتكون "بَت" قد أصبحت التسمية العامة للخُبْز (يُقارن ص 37)، تُستخدمُ تسمية "بِروسا" لقطعة الخبز[475]، كما أن المرء يضعها على مائدة الطعام[476] أو يفتتها في وجبة طعام[477] أو يقدمها إلى الفقراء[478]، ومن أجل هذه الغاية، يُقسَّم الخبز ("نِتبارِسو هكِكّاروت")[479].

إلى هنا ينتمي الـ *χλασματα* (بالمسيحية الفلسطينية "قِصَيا")، التي يتحول الخبز إليها عند تقطيعه من أجل توزيعه، ومنها يبقى جزء (متّى 20:14، 37:15؛ مرقس 43:6، 8:8، 19، 20؛ لوقا 17:9؛ يوحنا 12:6 وما يلي). وثمة شيء مختلف هو فتات الخُبْز الذي أصبح جافًا، أو ينفصل عند تقطيع الخُبْز على وجبة الطعام. وهو يدعى (يشوع 5:9، 12) "نِقّوديم"، وما يظهر، علاوة على ذلك (الملوك الأول 3:14)، كتسمية لكعك صغير جدًا (يُنظر أدناه، ز ب). كذلك يمكن إطلاق "نِقّوديم" على نقاط[480]، بحيث إن أصغر مقدار يمكن تصوره يؤخذ في الحسبان. والفتات هو (متّى 27:15؛ مرقس 28:7؛ يُقارن لوقا 21:16) الـ *ψιχια* "برقوقيا (بالمسيحية الفلسطينية) الذي تجده الكلاب أسفل مائدة أسيادها، بعد سقوطه من الأطفال، مثلًا. والشيء ذاته هو الـ"بيروريم"، الذي يجوز للمرء إزالته[481] يوم السبت عن المائدة ويلتقطه

---

(474) Men. III 2.

(475) Dem. V 5, ‘Er. VII 10, Tos. Ter. V 14, j. Ber. 10b.

(476) Tos. Ber. IV 14 f.

(477) Teb. Jom. II 5.

(478) Dem. V 5, b. Ber. 31b.

(479) ‘Orl. III 8.

(480) Tos. Schabb. IX 13.

(481) Schabb. XXI 3.

أحدهم[482]، فإذا أراد المرء القضاء على الخُبْز، يستطيع تفتيه ("مِفارير") والقذف به في الهواء[483]. وجمع القمامة ("ناشِوارا") في البيت يتطلب حب النظام بشكل دقيق جدًا ("نَقدوتا")، ويتطلب الخوف من عفريت الفقر الذي يهاجم بيوتًا لا تلتفت إلى الفتات[484]. وعلاوة على ذلك، يُفترض بالمرء ألّا يترك الفتات ("بيرورين") على المائدة، لأنها أصلًا تصرف انتباه حس الاستمتاع ("مِمَحِ")[485]، أي أنها تشتته[486].

سمحت الشريعة اليهودية بأكل جراد الصحراء (سفر اللاويين 22:11)[487]، وهذا ما يظهر في متّى (4:3)، ومرقس (6:1). وبحسب ما جاء في الشريعة اليهودية، احتفظ المرء بالجراد للبيع في سلال أو مخزن ("هِبُّتيق" = *αποθηχη*)[488]، أي أن الجراد كان ذا أهمية اقتصادية قليلة. وقد خلّله المرء (في الملح)[489] وربما طبخه أيضًا[490]، ولكن لم يرد حديث عن استخدامه مع الخُبْز.

---

(482) Tos. Ber. VI 4, j. Mo. k. 81b.

(483) Pes. II 1.

(484) b. Chull. 105b,

(عاروخ، MS. Vat.,)، يُقارن:

Billerbeck, *Kommentar* IV, p. 526.

(485) ديريخ إيريتس Rabba 9.

(486) يفكر شفتيلوفتس في القضاء على العقل، وهو ما لا ترجّحه أحكام الآداب في السياق. يُنظر:
Scheftelowitz, *Bauernglaube*, p. 104.

(487) يُقارن:

Siphra 50d, Chull. III 7, Siphre, Dt. 103 (95a), Jer. I, 5. M. 14, 20,

يُقارن:

Billerbeck, *Kommentar* IV,

عن متّى 4:3،

Krauß, *Talmud Archäologie,* vol. 1, pp. 112f., 487.

(488) ʻAb. z. II 9, Tos. ʻAb. z. IV 12.

(489) Ter. X 9.

(490) Chull. VIII 1.

ج. الخَبْز على الـ"زنطوع"

أخبرني السيد جيمس كوهين في منطقة طبرية سنة 1902 أن أداة الخَبز "زَنطوع" ج. "زَناطيع"، كانت تُستخدم في تلك المنطقة، وإن بشكل نادر. كما أُخبرت لاحقًا في الجولان عن وجود مثل ذلك في صَفد. ويتألف الزنطوع من قرص مُصنّع من الطين ذي قطر يبلغ نحو 16 سم، وينتهي من الجهة الخلفية بمقبض يبلغ طوله 13 سم[491]. وتبدو أداة الخَبز هذه، الشبيهة بالفطر، بديلًا من الـ"صّاج" في حال عدم توافر "صاج" أو "طابون". ومن حيث المبدأ، يتعلق الأمر بتحسين الخَبز على جمر وهّاج من المفترض ألّا يكون المخبوز على اتصال مباشر به. وعن أصل هذه الكلمة الغريبة على القواميس، ليس لديّ ما أضيفه. وقد كشفت التنقيبات التي حصلت في تليلات الغسول في غور الأردن الشرقي، بحسب تقرير Mallon-Köppel-Neuville، تليلات الغسول 1، ص 37 وما يليها، عن عدد من الأقراص الحجرية وُضعت على جمر وهّاج. وهي عرضة للتفسير كأداة خَبز، ويقارنها المقررون بالـ"طابون"، ولكنها [أي الحجارة] تلائم الزنطوع، في حال لم يأخذ المرء خبز رماد الجمر في الحسبان (ص 29 وما يليها). أمّا الـ"فرن" (ص 127 وما يليها)، فقد شابهته مغارة تقف على كتلة صخرية ومفتوحة من الأمام، مع نقرة للجمر الوهّاج في الخلف. وكـ"تنّور" (ص 88 وما يليها)، يمكن اعتباره حفرة ضيقة مفتوحة في الأعلى ودونما سوار طيني.

ومن أجل القيام بالخَبز عليه، يسخَّن الـ"زنطوع"، في البداية، على نار مفتوحة، ثم يُبسط قرص العجين على تجويفه المنبسط، وبعد ذلك توجّه الأداة، مع القرص فوقها، نحو النار إلى حين نُضْج القرص. ولأن الحيّز المتوافر على سطحه يتسع لقرص واحد فقط، درجت العادة أن توافُر "زَناطيع" عدة تُستخدم في وقت واحد، وتحيط بالنار من جميع الجهات. والخُبز المعتاد هنا هو خُبز الـ"كماج" الرقيق، الذي لا يمكن أن يكون أكبر من السطح المستدير للـ"زنطوع".

---

(491) الصورة 4.12.

ح. الخَبز في الـ"طابون"

1. الـ"طابون"

بحسب البستاني و**القاموس**، فإن الـ"طابون" هو المكان الذي تُوارى فيه النار حتى لا تنطفئ. و"طابوني" هو الخُبز العائد إلى ذلك. وإذا انطبق هذا الوصف على زمن ما أو منطقة ما، فإنه لا ينطبق في أي حال على "طابون" فلسطين الذي يقوم به الفلاحون في المنطقة ككل، في شرق الأردن وغربه، باستثناء المنطقة الواقعة إلى الشمال من صَفد، ولذلك، لا بد له من أن يُعدّ أداة الخَبز الفلسطينية المميزة؛ فبساطة الأداة وإمكانية تسخينه دونما خشب هما ما جعلا هذه الطريقة من الخَبْز سائغة. فهي طريقة تساهم، من حيث المبدأ، في تحسين الخَبْز على الفحم من خلال تجويف يحمي الخُبز من التَّماس المباشر مع وهج الفحم المنتشر فوقه. وكلمة "طابون" لا علاقة لها بكلمة طَبَن، أي "صَفَّق"، في جنوب شبه الجزيرة العربية[492]؛ لأن الخبز لا يملَّس في الـ"طابون"، بل هي أقرب ما تكون إلى كلمة "طَبَن"، أي "وارى" القريبة من الكلمة العبرية "طامَنَ".

أ) الـ"طابون" من دون أرضية[493]

يتوافر الـ"طابون" ج. "طوابين"، في شكلين: طابون غرب الأردن، وطابون جنوب الأرض الواقعة شرقه، وهذا الأخير أشبه ما يكون بحوض مقلوب لا قعر له[494]؛ فالنموذج الآتي من رام الله والمتوافر في معهد علم الآثار الألماني الإنجيلي في القدس، يبلغ قطره في الأسفل 81 سم، وعلوّه الخارجي 26.5 سم، وعلوّه الداخلي 22.5 سم، سماكة جداره 3 سم. أمّا الفتحة

(492) Graf von Landberg, *L'Arabie méridionale*, vol. 1, p. 643.

(493) الصور 2، 12، 13.

(494) لافت الوصف لدى موزل:

Musil, *Arabia Petraea*, vol. 3, pp. 132f.,

إذ ربما تألف الـ"طابون" في مادبا وفي أماكن أخرى من تقعّرٍ مستدير الشكل ذي حافة مرفوعة وغطاء حديدي، في حين يُستخدم في البلقاء، وفي بلاد الكرك وجبال الشراة، الـ"طابون" العادي.

المستديرة، التي يبلغ قطرها 26 سم، فهي محاطة بحافة مُسطَّحة عرضها 8 سم وتعمل على أن يجري إحكام إغلاق الغطاء المصنوع من الطين، والبالغ قطره 30-40 سم وسماكته 1.5-3 سم. وبواسطة مقبض خشبي يبلغ طوله 20 سم وسماكته 5 سم يجري رفع الغطاء من وسطه. طبعًا، تتوافر للـ"طابون" مقاييس أخرى؛ إذ إنني قست "طوابين" ذات قطر يُراوح بين 78 و110 سم، ويبدو أن المقياس المفضل هو 80 سم. أمّا الفتحة، فيُطلَق عليها "باب"، والتكوّر "جِلد"، والغطاء "غطا"، "طَبَقة"، "صمامة"، والمقبض "إيد". وتقوم نساء الفلاحين بصنع الأداة مع الغطاء من خليط من الطين ("طين أبيض") والـ"تبن"، حيث يحرقنه في حفرة منبسطة يبلغ عرضها 2-3 سم في أقراص الروث ("جِلّة") الموضوعة بينه وفوقه، بعد أن يكون قد تمّ تجفيفه في الشمس، أو يضعنه أيامًا عديدة في الشمس، ثم بعد ذلك مباشرة، وفي المكان المخصص له، يحرقنه في الروث المكوّم فوقه(495). ويمثّل شكل الـ"طابون" باعثًا على الأسطورة التي تقول إن السلحفاة ("قُرقعة" [كُركعة]) هي خبّازة مسحورة أصابتها اللعنة لامتناعها عن تقديم صدقة، بحيث أصبح عليها مستقبلًا أن تحمل دائمًا الـ"طابون" [أو الصاج] على ظهرها(496)، ومن هنا يصرخ المرء في وجه البخيلة قائلًا: "إحذري أن يحصل معك ما حصل مع السلحفاة، تلك المرأة الملعونة!"

وتُغطَّى أرضية الـ"طابون"، التي يمكن أن تكون عميقة بعض الشيء، بأحجار جيرية صغيرة ملساء، تلك التي يُعثَر عليها في مجاري المياه، ونادرًا ما تُغطى بقطع أو أحجار صغيرة، لأن من المفترض ألّا يوضع الخُبز على الأرضية. ويطلِق المرء على هذه الحجارة اسم "رَضف"، ومفردها "رَضفة" التي يمكن ترجمتها إلى "محمصة"، أو "مُلدَّن". ووفقًا لرسالة من كبير المعلمين باور، توجد تحت الأحجار المتوهجة طبقة من القطع المكسّرة، وتحت هذه طبقة من الطين والتبن محوطة بالحجارة. إلّا أن هذا ليس هو

---

(495) يُقارن:

Einsler, *ZDPV* (1914), pp. 249ff.

(496) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 25.

الوضع السائد دائمًا؛ فصورة بِنتسينغر (Benzinger)[497] المتكررة تعطي انطباعًا مفاده أن تحت الـ"طابون" بين الحجارة طبقة من الرمل، وهذا أمر أُنكر وجوده في حضوري.

يجري عادة إحماء هذا الشكل من الـ"طابون" من الخارج؛ إذ يكوِّم المرء الروث ("زِبل") والتبن الخشن ("قَصوَل")، وأحيانًا التبن وحده حول الطابون وفوقه، بحيث يظهر أنه اختفى كليًا في داخله. ولوضع الخُبز، تنظَّف الفتحة ثم يُلقى فوق الغطاء رماد ساخن من جديد، بحيث لا يظهر من الغطاء إلّا المقبض. وهنا لا يمكن الاستغناء عن منظف جمر خشبيّ ("مُقحار"، "مِقحار") لا حاجة إلى أن يتعدى طوله 30 سم وعرضه 6 سم فقط. وبواسطته تزيل ("تِقحَر") الخبّازة الرماد والجمر. وفي عين الزيتون، بالقرب من صفد، حدثوني عن تسخين داخلي للـ"طابون" باستخدام أقراص الروث، في حين يجري في الخارج استخدام التبن. أمّا الرماد المتجمّع داخليًا، فيكنسه المرء بعد أن يُرفَع الـ"طابون" من أرضيته المقعّرة جانبًا، قبل أن يضع المرء الخُبز. ومن الممكن إبقاء الـ"طابون" حاميًا بمواصلة تزويده بالوقود، وإلّا كان إحماؤه كل مرة من جديد عالي التكلفة من حيث الوقت والوقود. ومن هنا، غالبًا ما تستخدم مجموعة من النساء الـ"طابون" بشكل تعاوني ("شِركة")؛ حيث تخبز إحداهن صباحًا والأخرى ظهرًا والثالثة مساء، وكل منهن تقدم نصيبها من وقود الإحماء، ولذلك يُقال[498]: "الطابون سِريّة، بدّهَ خِدمة تِمِلّ": "الطابون سيدة تحتاج إلى خدمة دائمة".

وبسبب الدخان المتصاعد منه، لا يوضع الـ"طابون" في المنزل إطلاقًا، بل في كوخ خاص[499] في الفناء، وغالبًا عند أطراف القرية، حيث تتجاور

---

(497) *Archäologie¹*, pp. 86; (3rd ed.), p. 65;

يُقارن:

Nowack, *Hebr. Arch.*, vol. 1, p. 246; Stave, *Israel i helg och söcken*, vol. 1, p. 166; Bauer, *Volksleben*, p. 120.

(498) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 24.

(499) الصورتان 14، 16.

مجموعة من أكواخ الخَبز، متجنبةً مهبّ الريح الأسوأ[500]، للحيلولة دون توجُّه الدخان ذي الرائحة الكريهة بسبب احتراق الروث، إلى القرية. وهناك أمر تتميّز به أكواخ الخَبْزِ هذه، التي يُطلق عليها المرء، اسم "طابون" أيضًا، وهو كونها تحمي النار من الريح الشديدة، وتحصر الحرارة، وتمنح المرأة التي تقوم بالخبز مأوى يقيها الريح والمطر. ويقوم المرء ببنائها من الحجر والطين، وتكون في كثير من المناطق رباعية الشكل وذات سقف منبسط، أو تكون في الأعلى مستديرة وقائمة على أعمدة خشبية. وفي بِتّير، وجدتُ كوخ "طابون" يبلغ عرضه 305 سم وعمقه 340 سم وارتفاعه 170 سم وسماكة جدرانه 70 سم، وفي الداخل 200 سم عرضًا وعمقًا و140 سم ارتفاعًا، مع مدخل غير مسدود بعرض 50 سم وارتفاع 90 سم فقط. وفي عجلون، بلغ طول مثل هذا الكوخ في الداخل 200 سم وعرضه 150 سم وارتفاعه 143 سم، الأمر الذي يشترط انحناء المرأة عند الدخول وجلوسها للخَبْز. أمّا الضوء الضروري للرؤية، فيتوافر من خلال المدخل، ومن المفترض أن يُساهم صغر حجمه في حصر الحرارة. وقد وجدت في شِرَفات كوخ "طابون" مغطًى بقبة كهفية الطابع. والجهة الأمامية عرضها 200 سم وارتفاعها 150 سم، ويخترقها مدخل عرضه 60 سم وارتفاعه 85 سم فقط، ما يُضطر الإنسان إلى الزحف تقريبًا عند دخوله. وفي الداخل تقعّرت الأرضية التي يقف الـ"طابون" في خلفيتها بنحو 70 سم، بحيث كان ارتفاع الحيز الداخلي 200 سم، بما يسمح بالوقوف بقامة منتصبة. كما توجد أكواخ مستديرة، وأحيانًا مقبّبة في الأعلى[501]، وتكون في بعض المناطق مسقوفة بشكل مدبب في الأعلى. وقد شاهدت في أم العمد الجليلية مثل هذا الكوخ مبنيًا من الأسفل نحو الأعلى من أخشابٍ على شكل خيمة مسقوفة أولًا بالقش ثم بالطين المخلوط بالتبن. وفي الداخل، بلغ ارتفاع الحيّز في الوسط 160 سم، الأمر الذي أمكن تحقيقه لأن الأرضية المحوطة بطبقتين متعاقبتين من الحجارة تعمقت في الأرض 35 سم. وقد شاهدت أكواخ الخَبْز المدببة وذات الأسقف المؤلفة من حصائر وفروع

---

(500) يُقارن المجلد الأول، ص 243.

(501) Cana'an, *The Pal. Arab House*, p. 71.

وتراب والناهضة على قوائم خشبية موضوعة على شكل خيمة في حُوارة (السامرة) [بالقرب من نابلس] ودَبورية والناصرة وعين الزيتون بالقرب من طبرية (الجليل)، وفي أرسوف على الشاطئ.

ب) الـ "طابون" ذو الأرضية ("فُرن")[502]

إن ما يتميز به بصورة خاصة هو الشكل الثاني من أشكال الطوابين المألوفة في عجلون والجولان وحوران[503]، وهو ما شاهدتُ على شاكلته في الشويكة في الضفة الغربية، حيث إنه مزود بأرضية مستوية مُقفلة وعادة ما تكون مقعّرة ومفتوحة في أسفل الطابون، وتؤلّف معه كلًّا متكاملًا. إضافة إلى ذلك، لا تُعدَم هنا، عدا الفتحة العلوية القابلة للإغلاق لوضع الخُبز، فتحة جانبية يمكن إغلاقها بلوح حجريّ موضوع أمامها. وأداة الخَبْزِ هذه لا يسمّيها المرء في الشرق "طابونًا"، بل "فرن"، مستذكرًا بذلك قرابته من فرن الخَبْز المدينيّ الذي يحمل هذا الاسم عادة. وما يميّز هذا الطابون أن الحيّز الذي جرى إحماؤه هو ذاته موضع الخَبْز، في حين أن مكانَي الخَبْز والإحماء في الـ"طابون" العادي منفصلان. والأرضية، التي توضع أحيانًا حجارة ("رَضف"، يُقارن ص 76) عليها، اسمها "قاع" والفتحة الجانبية "صَنّور" (هكذا الأمر في كِفر يوبا، والحِصن، وخِسفين)، كذلك "عين" (الصَنَمين") أو "باب" (كُفر أبيل)، الفتحة العلوية "باب" (كِفر يوبا وصَنَمين) والغطاء "غَطا" (كِفر يوبا والصَنَمين) أو "صمامة" (الحصن، خِسفين). وقد وجدتُ في خسفين في الجولان أداة خَبز من هذا الطراز عرضها 70 سم وعمقها 26 سم وسماكة جدارها 3 سم. أمّا الفتحة العليا ذات الغطاء الحجري المستدير والمقبض الخشبيّ، فبلغ عرضها 29 سم، والفتحة الجانبية 22 سم عرضًا و15 سم ارتفاعًا، ولها سدادة حجرية نصف مستديرة. ووفقًا لِفيتسشتاين[504]، هناك أفران خَبْزٍ كبيرة يصل قطر دائرتها حتى 150 سم، إلّا أني لم أشاهد إلّا الأكثر صغرًا. وثمة أمر

---

(502) الصورة 3.12.

(503) ليس بلا استثناء. في كُفر أبيل، سمعت عن "طابون" من دون أرضية.

(504) Wetzstein, *Zeitschrift für Ethnologie* (1882), p. 467.

غير مألوف هو الـ"طابون" في أم العمد الجليلية؛ فهو ذو فتحة علوية قطرها 29 سم وغطاء، وهنا يُدعى "زمامة" [صمامة]، وفتحة جانبية صغيرة من 11-13 سم تُسمّى "ضمامة" ولكن دونما أرضية، حيث حلت القطع المكسورة في محلها. وعلى العكس من ذلك، كان للـ"طابون" في شويكة ودير الغصون أرضية وحجارة صغيرة، إلّا أنه بلا فتحة جانبية. وكمادة لأداة الخَبْز، ذُكِر لي في الحصن "تراب"، أي تربة تحتوي على الطين، و"نقارة"، أي "غبار الحجّارة"، و"شعر"، أي "شعر الماعز"، و"طريش"، أي صوف عنقود نوع من البوص (أو ورق البَرْدِيّ) من منطقة الحولة، والتي يُشار إليها في طبرية كمركّب في جميع أدوات الخَبز ("طابون" و"تنّور").

هذا النوع من الـ"طابون" يُحمّى داخليًا عشية الخَبْز باستخدام الخشب أو قطع الروث، وأحيانًا الـ"شيح" (Artemisia Herba alba) وقش الذرة ("زِرَدون") وثفل الزيتون ("جِفت")[505]. ومن خلال الفتحة الجانبية، تُدفَع التدفئة نحو الداخل، الذي يجري تنظيفه في الصباح باستخدام مكنسة صغيرة قبل إغلاقه، في حال لم يقم المرء برَكْم الجمر فيه (هكذا في كِفر يوبا)، ووضع أقراص الخبز من خلال الفتحة العليا. وحالما تُغلَق الفتحة العلوية، تُغطّى الأداة كلها بروث سائب مخلوط بالتبن، ومن خلال ذلك إحداث حرارة الخَبْز الحقيقية. لكن قد يحدث أن يغطي المرء أرضية أداة الخَبْز بحجارة صغيرة يوضَع الخُبز عليها. وتوقد نار بأغصان مقطوعة في الفتحة السفلية، مع إبقاء الفتحة العلوية مفتوحة، فتترك الحرارة تداعب الخبز وتسخن الأداة من الداخل إلى أن يقوم المرء في النهاية بإغلاق كل شيء والإحماء من الخارج بواسطة الروث (كفر أبيل). وقد قيل لي في كفر يوبا إن المرء يقوم في الصيف بإغلاق الفتحة الجانبية كليًا، ويُجري الإحماء من الخارج كما يحدث في "طابون" غرب الأردن.

---

(505) يذكر فيتسشتاين:

Wetzstein, *Zeitschrift für Ethnologie* (1882), p. 467,

الاثنين الأولين، في حين يذكر الثالثَ:

Graf von Mülinen, *Beiträge zur Kenntnis des Karmels*, p. 46.

توجد الشهادة الأكثر قِدمًا على بداية ظهور الـ"طابون" عند المقدسي (حوالى 985)[506] الذي يتوافق وصفه الدقيق لأداة الخَبْز المألوفة لدى فلاحي فلسطين مع الشكل المعتاد للـ"طابون" في أيامنا هذه. وإذا كان الـ"طابون" في حينه هو أداة الخَبز المألوفة في فلسطين، فلا بد من أنه كان قد وُجد، على الأقل، منذ الفتح العربي لفلسطين في القرن السابع [ميلادي]، ولكن يُفترض به ألّا يكون قد غاب قبل ذلك أيضًا. وفي الأدبيات اليهودية الخاصة بفلسطين، يمكن مقارنة الـ"كُبّح"[507] الوارد في المشنا مع الـ"طابون"؛ فهو يُستخدم للخَبز والطبخ[508]، بحيث يضع المرء قِدر الطبخ بالـ"كُبح"[509] على حجر موضوع بالقرب من الـ"كُبّح"[510]، ويقوم بتسخينه إمّا، كما في حال موقد الطبخ ("كيرَ")، باستخدام القش ("قش") وعشب جاف ("جِبابا")، وإمّا، كما في حال الفرن ("تنّور")، باستخدام ثفل الزيتون ("جيْفِت") والحطب ("عيصيم")[511]. ومثل موقد الطبخ والفرن، فهو يتمتع بِـ"عين" ("عَين") التي سيتم تمييزها من الفوهة ("بِي") التي يتمتع بها الـ"تنّور"، والتي لا بد من أنها فتحة جانبية، الأمر الذي لا يستثني أن للـ"كُبّح" فوهة. وبحسب الغاؤون هاي بن شريرا عن Kel. VIII 7،

---

(506) يُنظر:

de Goeje, *Bibl. Geogr. Arab.*, vol. 3, p. 183,

مترجم بشكل غير دقيق لدى:

Gildemeister, *ZDPV* (1884), p. 220.

(507) هكذا:

Cod. Kaufm. Men. V 9, Kel. V 2, VIII 7,

في المقابل:

Schabb. III 2,

"قُبّح" مع قاف.

(508) Kel. V 2,

للخبز،

Tos. Men. VII 20.

(509) b. Schabb. 38ᵇ.

(510) Kel. VI 2.

(511) Schabb. III 1.

تُستخدم الـ"فتحة" من أجل مجرى الهواء، وبحسب ابن ميمون، علاوة على ذلك، لوضع حطب الوقود. أمّا "موضع وضع الحطب" الذي يُميّز من الـ"عين"، فهو أرضية أداة الخَبز. وربما النظير هنا هو الـ"طابون" وحده ذو الفتحة الجانبية، والصالح للاستخدام في الطبخ، لأن في الإمكان وضع الجمر فيه، وجعل قِدر الطبخ يستقر على فوهته. وإذا ما قُدِّمت الـ*χλιβανος* (*clibanus*) المعدنية أو الفخارية الخاصة باليونانيين والرومان كشبيه بالـ"طابون"، مع فتحة علوية كبيرة وغطاء، إضافة إلى ثقوب صغيرة حول الطرف السفلي[512]، فلا بد من أنه ربما كان قريبًا من الـ"كُبّح" أيضًا، ولكن ربما تميز منه بأنه كان يُسخَّن من الخارج. وهو ليس على علاقة بالـ"كُبّح"، تلك الـ*χλιβανος* الواردة في متّى (30:6)، ولوقا (28:12) (بالمسيحية الفلسطينية والسريانية "تَنّورا")، والذي يجب تصوره كـ"تنّور"، لأن العشب الجاف يتم القذف به إلى داخله (يُنظر أدناه، خ 1).

ولا يقدم علم أصل الكلمات وتاريخها شيئًا مؤكدًا بالنسبة إلى "كُبّح" الذي يدعى الأطول ممّا ينبغي مقارنة بالقزم[513]، إلا أن الـ"كُبّح"، مقارنة بالـ"تنّور"، يبقى صغيرًا. وربما كانت كلمة "جِبّيّح" ملائمة على الأرجح؛ إذ إن "جَبَّحت" تصف، خلافًا لِـ"قارَحَت"، أي الـ"صلعة الخلفية"، بالـ"صلعة الأمامية"، أي انتفاخ الرأس المجرد من الشعر فوق الجبين[514].

2. مجرى الخَبْز في الـ"طابون"

عندما يجري وصف تقليد/ عادة بدوية عند الحديث عن الـ"صّاج"، فإن الأمر هنا يتعلق بتقليد فلّاحيّ. كذلك الأمر في القرية، حيث المرأة هي التي تقوم بالخَبز. ويقول المثل الشعبي[515]: "إن كان خُبزك مَخبوز ومُيتَك فِي الكوز – ليش بِدّك عَجوز": "حين يكون خبزك مخبوزًا وماؤك في الإبريق، فلماذا تحتاج

(512) يُنظر:
Blümner, *Technologie*, vol. 1, p. 82.

(513) Bekhor. VII 6, Tos. Ber. VII 3.

(514) Neg. X 10.

(515) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 184.

إلى امرأة عجوز؟". وهناك، حيث يجري طحن الطحين في البيت، يبدأ العمل المرتبط بخَبز الخُبز بتنقية ("نَقَّى")[516] الحبوب والطحن ("طَحَن") والغربلة ("نَخّل"). وعادة ما تقوم المرأة الخبّازة بإنزال ("هَرّ") الطحين الجاهز من خزانة الطحين ("خابِية"، "كوارة") أو صندوق الطحين ("أمَبَر"، "عَمبَر")[517] في جرن الطحين ("جونة مجِلَّدة")[518]، وبفصله في غربال الدقيق ("مُنخُل") من خلال الغربلة ("نَخّل"، "بِتنَخِّل") عن النخالة، وتحضر من خلال تذويب الـ"خميرة"[519] المحتفظ بها في سلّة صغيرة ("قُبعة") في الماء للعجين الجديد ("خَمّر"، "بِتخمَّر" هو الوصف لهذه العملية)، خصوصًا أن الخبز العاديّ يبقى مخمّرًا بصورة دائمة. وللعجن يُستخدم هنا أيضًا، وبشكل خاص، الحوض الخشبيّ ("باطية")[520]، أو يُستخدم حوض فخاريّ كبير ("معجَن"). ولكن لا يُستخدم المعلف في أي حال من الأحوال. وفي الحوض، يخلط المرء بداية ("جَبَل"، "تِجبِل") الطحين بالماء والخميرة المذابة والملح (ص 49 وما يليها)، ويعجن ("عَجَن"، "بتِعجن") العجين، حيث تجلس المرأة التي تخبز أمام حوض العجين على الأرض. ولأنه ينبغي أن يكون خُبزَ الـ"طابون" طريًا ("مِرق" [مِرقّ]) بالقرب من القدس، "رخو"، "السلط")، يضيف المرء ماءً ("بَسّ"، "بِتبِسّ"، بالقرب من القدس، "ثمّ"، "بِتثِمّ"، "عجلون")، وينهي العجن من خلال الدفع بالقبضتين ("مَلَّك"، "بِتمِلِّك"، "عجلون"). عندئذ يقوم أحدهم بتغطية العجين بخرقة وتركه يختمر ("خَمَر"، "اِختمر") بشكل كافٍ، الأمر الذي يحدث في الصيف بشكل أسرع منه في الشتاء. وبعد ذلك، يقوم بانتزاع ("قطَع"، "بتِقطع") قطع منه ووَضْعها على شكل أقراص ("قَرَّص"، "بِتقَرِّص") ويرقّقها لتستوي ("رَقّ"، "بِترُقّ") ويبسطها بعض الشيء ("لاح"، "بِتلاح"؛ "لَوَح"، "بِتلوِّح")، ويضع الأقراص الجاهزة في الحوض. وفي حال

(516) المجلد الثالث، ص 268، 276.

(517) المجلد الثالث، ص 305.

(518) المجلد الثالث، ص 307.

(519) الصورة 13.

(520) يُقارن ص 46، الصورتان 9، 15.

كان العمل مضنيًا، تستطيع الخبّازة أن تعزّي نفسها بالمثل القائل[521]: "كِلّ معكة بكعكة، وكِلّ ثِمّ برغيف"، أي: "كل دفعة بكعكة، وكل صبّة برغيف!". وقبل ذلك بفترة طويلة، يكون الطابون قد سخن، حيث ربما تكون المرأة قد جلبت النار في قطعة من "طابون" الجار[522]. والآن، تحمل أقراص العجين الجاهزة إلى الـ"طابون"، هذا إذا لم تقرص أصلًا العجين هناك، جالبة معها حوض العجين، إضافة إلى سلة صغيرة تحتوي على طحين جاف ("تَرويج"، "تلين") للحيلولة دون التصاق الأيدي والأقراص، حيث يُفرَغ من العمل على مدخل كوخ الخَبْز. وفي الداخل، يجب أولًا تنظيف الرماد الساخن من على أداة الخَبْز (ص 76). وفي ما يخص الـ"طابون" الحوراني، يقوم المرء، إضافة إلى ذلك، بإخراج الجمر الموجود في الداخل (يُقارن ص 79). وفي اللحظة التي يُرفع فيها غطاء أداة الخَبْز الذي أضحى نظيفًا، يمكن الشروع في الخَبْزِ، حيث تجلس المرأة أمام الـ"طابون"، بحيث تستخدم اليد اليمنى بوضع ("رمَى"، "بترمِي"، كذلك "حطّ"، "بِتحُطّ"، في عجلون "دَلّ"، "بِتدلّ") أقراص الخبز التي تُرَش مرة أخرى بالطحين الجاف في الداخل. وبحسب حجم الـ"طابون"، يمكن أن تجد 3 أقراص إلى 6 أقراص مكانها في داخله، ولكن ربما 6 أقراص إلى15 قرصًا أيضًا. وقد تحدث أحدهم في الجولان عن "طوابين" كبيرة بشكل خاص تتسع لِـ 40 قرصًا. ومثل "سير" أقراص الخبز هذا، يطلِق عليه المرء في السلط "طَرحة"، أي "طبقة"، يعيدها المرء بحسب الحاجة مرتين إلى أربع مرات لتغطية حاجة البيت يومًا أو يومين على الأكثر، خصوصًا أن المرء لا يفضّل أكل الخبز البائت مدة طويلة. وهنا يجب الأخذ في الحسبان أن الخبز يمثّل، بسبب عدم وجود البطاطا، الملحق الأكثر أهمية في جميع الوجبات. وعن المرأة التي تقوم بالخَبْز يقول المرء: "تِخبِز"، كذلك عن الخُبز الذي يُخبَز: "يِخبِز". وبعد وضع الأقراص وإرجاع الغطاء ونشر الرماد الساخن على الـ"طابون"، وبحسب الحرارة، يجري بعد 10-25 دقيقة إبعاد الغطاء والرماد الساخن مرة أخرى، لإخراج ("قَلع"،

(521) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 214.

(522) يُقارن ص 24.

"بتقلع") الخُبز الذي لا يُحرَّك، لتوافر الحرارة العلوية. وهنا يستخدم المرء عُصيًّا رفيعة أو قضيب حديد طوله 50 سم وله حلقة على نهاية المقبض وكلّابة قصيرة على النهاية الأخرى ك "مُقلاع"، "مِقلاع" (هكذا بالقرب من القدس، وفي حَوران) أو "سَفّود" (طبرية)، عندما لا يمسك المرء الخبز باليد. ولأن بعض حجارة الـ"طابون" المتوهجة ("رَضف") تلتصق بالخبز بسهولة، يزيلها المرء عنه ("رَضَّف"، "بِترَضِّف") قبل وضعها على لوح القش ("طبق") أو في حوض العجين الفارغ[523]، ثم العودة بها إلى البيت.

كما أن الـ"طابون" يُستخدم في الشواء أيضًا، حيث يوضع لحم مقطّع ومفروك بالملح فوق أحجار أرضية الـ"طابون" للحصول بهذه الطريقة على "لحم مشوي". وأحيانًا يوضع "قِدر"[524] أو "طُنجرة"[525] على فتحة الـ"طابون"، بغية استغلال حرارته وحرارة الجمر المحيط به، على الرغم من أن المرء يستخدم للطبخ عادةً مواقد خاصة ("مَوقَدة" و"طَبّاخ")[526] تُحمى من الداخل.

3. خُبْز الـ"طابون"

أ) خُبز الـ"طابون" ("خُبز طابون") هو في العادة خبز قمح مُخمّر ("خميرة"). وفي غرب الأردن، يتعرف المرء إلى مصدر الـ"طابون" من خلال الآثار التي تخلّفها الأحجار المتوهّجة على الجهة السفلى والسطح العلوي غير المنتظم. ويسمّي المرء قرص الخبز الذي يبلغ قطره 15-25 سم وسماكته 1-5 و1 سم[527] "رغيف"، "اِرغيف"، ج. "رُغفان"، "أرغفة"، وفي حَوران "مهيدة" أيضًا. وفي عجلون الشمالية، يُطلق المرء على الخبز الدارج من هذا النوع اسم "رَقيق" "خبز غير سميك". وبشكل استثنائي، يعد المرء عند اقتضاء الخَبْز بشكل سريع هذا الخُبز غير المُخمّرٍ ("فَطير"، "عويص")، حيث يكون

---

(523) الصورة 16.

(524) الصورة 11 ت.

(525) الصورة 11 ث.

(526) يُقارن ص 40.

(527) الصورة 8.30.

الحديث عن "فطاير" و"عياويص" عندما يقترن الأمر بأقراص من هذا النوع. وغالبًا ما يكون خُبز الـ"طابون" غير مخبوز بشكل تام، ما يجعله يفقد لذة الطعم بشكل سريع، وينبغي تناوله طازجًا. لذلك، عادة ما تقوم النساء بخَبزه يوميًا. ولكن إمكانية دهن الخبز اليابس بالماء والزيت وخبزه من جديد تكون متاحة، كما أن تسخين الخُبز ("خبز مسخن") يجعله طازجًا من جديد.

يدعى الخُبز غير المنتفخ "مجالِس": "راسب"، و"معجِّن": "عجينيّ" و"جامد": "صلب". والمخبوز بشكل جيد "طيب": "جيد" و"مِستِوي: "ناضج" و"مِتنِشِّف": "جاف" والمخبوز بشدة والمحروق بقسوة "مقحمِش". والخبز الطازج "سُخن" و"جديد" و"تازة": "رقيق"، والخبز القديم "يابس": "جاف" و"جافِر" و"بايت": "متبقي". والخبز ذو العفن "معفّن" و"معطبن": "تالف". وقشر الخبز يدعى "جِلدة" و"قشرة" والجزء الداخلي الطري "لِبّ" والفتيتة "فتفوتة" ج. "فَتافيت" والقطعة المفصولة عن الرغيف "كِسرة" و"شقفة". والخبز الرديء من حيث الشكل والمضمون يدعى، وفقًا لفرح تابري، "مُشطاح"[528] ج. "مَشاطيح"، في حين وقعت هذه التسمية في مرجعيون على القرص المضاعَف أو القرص الذي خرج كبيرًا بشكل خاص.

ب) في حين أن خبز الـ"طابون" العادي مُعَدّ من عجين طري، يمكن خَبْزُ خُبْز من عجين جامد مُخمَّر ("عجين شديد") تكون أقراصه صغيرة غالبًا، ولكن سميكة، لأنها غير مرققة كثيرًا حتى تستوي. ويطلِق المرء على هذا الخُبز، الذي يتمتع دائمًا بطبقة عليا ملساء، اسم "كماج"، وقرص واحد منه يُدعى "كماجة"[529].

ت) في حال عُجن بعض الزيت في العجين المختمر وخُبِز خُبْز منه في الشكل العاديّ، ينشأ خُبز قاسٍ يطلَق عليه بالقرب من القدس اسم "خُبز بزيت".

ث) يستطيع المرء إضافة خليط من الزيت والطحين ("بسيسة") إلى عجين الخبز المختمر. أمّا الأقراص الرفيعة والجافة الناتجة من ذلك، فتُدعى بالقرب

(528) يُقارن المجلد الثالث، ص 102؛
Dalman, *Pal. Diwan*, pp. 17f.

(529) بحسب البُستاني، فإن الـ "كماج" بالفارسية هو خبز غير مخمَّر، وخبز مخبوز على فحم مُجمّر عند "مولدين"، أي المشرقيين، هو خبز مستدير سميك بشكل خاص.

من القدس "ملطوطة". وكقرص سميك مع زيت في العجين، يصف غراف فون مولينين[530] "ملاطيت" (مفردها "ملطوطة") الكرمل.

ج) ينشأ "الخُبز الملفوف" ("خُبز مطَبّق")، حين يقوم المرء بدهن خبز العجين غير المختمر بالزيت وترقيقه ("رَقّ"، "بِترُقّ") بأيدٍ مزيّتة، ثم لفها من الجهات الأربع نحو الوسط ("طَبّق"، "بِتطَبّق")، وفي الختام بسطها على اليدين إلى درجة يتحول معها المربع إلى استدارة. وبعد الخَبْز، تُرَش مرة أخرى بالماء والزيت وفي بعض الأحيان يُنثر السكر عليها. وفي حين أن الاسم المذكور أعلاه هو الدارج بالقرب من القدس، فإن النوع نفسه من الخُبز يسمّى في شمال فلسطين ببساطة "فطيرة"، أي "غير مختمر".

ح) يسمّي المرء بالقرب من القدس حلقات مخبوزة من عجين الخُبز للأطفال "كعكًا"، وأيضًا أقراص خُبزٍ يختلط عجينها بالزيت والسكر.

خ) ثمة نوع من خُبز الرماد المتوهِّج ("قرص مَلّة" أو "قرص" فحسب) ينشأ عندما يضع المرء، عند الحاجة السريعة إلى الخُبْز، عجينًا جامدًا بسماكة إصبع أو إصبعين من الخارج على الجدار الخارجي ("جِلد") للـ"طابون" الساخن، ثم يقلبه وينثر رمادًا ساخنًا عليه. كما يجري خَبز "قرص" من عجين عاديّ في الـ"طابون" إذا مُلئ الداخل بخليط من البصل والملح والفلفل والزيت. ويستخدم الفقراء لذلك طحينًا من العدس واللوبياء والفريك من قمح منقوع ("بُرغل"). مثل قرص الخبز هذا يمكن أن يكون مقصودًا، عندما تقول زوجة رجل خليع[531]: "بدي قرص مقَرَّص مِن ذقن معرَّص": "أريد قرص خبز معجونًا بشكل جيد من لَحية الوغد".

د) يتألف "الخُبز المخلوط" ("خُبز مرَكّب") من القمح والشعير أو الذرة البيضاء. وهنا إمّا يضاف الشعير أو الذرة البيضاء إلى عجين الدقيق، وإمّا يخلَط عجين الشعير أو الذرة البيضاء الجاهز والمختمر بدقيق القمح، بحيث يُترك العجين مرة أخرى ليختمر، ومثل هذا العجين الخليط يُدعى "تَركيبة". ومثل

---

(530) Mülinen, *Beiträge*, p. 48.

(531) Baumann, *ZDPV* (1916), pp. 186f.

هذا الخبز الخليط، لا يحبه المرء بل يأكله الفقراء، مستشهدين بالقول الشعبي المنسوب إلى النبي محمد عندما نصح كريمته فاطمة بالزواج بفقير[532]: "بارك الله في فقير ابن فقير، بارك الله في قَمح خُلط بشعير".

ذ) كما يُمكن خَبْزُ خُبْزٍ من الذرة البيضاء أو الشعير أو خليط منهما؛ ومن هنا التعبير العام "خُبز ذرة" ("اِذرة") أو "خُبز شعير". ويسمّى قرص الخُبز الواحد "كَردوش" ج. "كراديش"[533]، ويسمّى في كثير من المناطق "طَرموز" ج. "طراميز"، مع أن عبد الولي أخبرني أن "طرموز" تنطبق على خُبز الـ"صّاج" وحده، وأن "كردوش" هو خُبز الـ"طابون" من هذا النوع. وهذا الخُبز يُخمَّر كذلك، لكن لا يمكن جعله رقيقًا مثل خُبز القمح، لأن العجين اليابس تنقصه اللزوجة. ولذلك، تكون الأقراص صغيرة، وقطرها نحو 15 سم، لكنها ذات سماكة تصل حتى 3 سم. وخُبز الذرة البيضاء مرغوب فيه بشكل خاص، ويُرِش عليه بعض السمسم ("مسِمسِم"). وهناك حاجة إلى غربلة طحين الشعير ثلاث مرات قبل خَبزه، لتنقيته من جميع الأجزاء الصغيرة، من حسك السنابل العالقة به ("سَفير"). وفي كِفر يوبا، أُكد لي أن خُبز الشعير والذرة البيضاء ربما كان متوافرًا في الجولان فحسب. وفي غضون ذلك، يُخبَز خُبزِ الذرة البيضاء في مناطق أخرى للعمال الزراعيين. وعلى الرغم من أن كل من يستطيع الحصول على خُبز قمح يأكله، فإن من غير الصحيح أن خُبز الشعير ليس معروفًا أبدًا، كما يؤكد أندرليند (Anderlind)[534]؛ فقد تناولتُه بنفسي حتى في القدس. وفي زمن الغلاء، يُقبل الفقراء على هذا البديل، حيث يمكن المرأة التي تطحن أن تشكو[535]: "يا شعير العرقَدِ (الشعير الشوكيّ) قوّمتنِ مِن المِرقَدة": "يا شعير العرقدي أجبرتني على الصحو من مرقدي". والذرة البيضاء أرخص من القمح قليلًا، في حين أن الشعير يساوي نصف سعر القمح. لكن قد يحدث في أوقات ارتفاع أسعار الحبوب أن يفضّل المرء العيش على الأرزّ وعدم تناول الخُبز.

---

(532) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 14.

(533) الصورة 7.30.

(534) Anderlind, *ZDPV* (1886), p. 4.

(535) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 14.

سمعت عن خبز مُعدّ من ذرة صفراء ("ذرة صفرَة") في مرجعيون، ومن ذرة حمراء ("ذرة حمرَة") لدى بدو نهر الذهب بالقرب من حلب[536]. وفي الشيخ سعد في حوران، شكا العبيد، وهُم من يقوم بفلاحة الأرض الأميرية هناك، أنهم لا يأكلون أبدًا ما يزرعون من حنطة، بل عليهم الاكتفاء بخُبز الـ"فول" والذرة البيضاء. وفي السلط، عرف الناس خُبز الذرة الصفراء كونه المألوف لدى الشركس، ووَصَفَوا خُبز الفول بأنه شيء معيب.

في الأزمنة القديمة

لأن هناك كعك "كُبَّح" ("مأَفي كُبَّح")، الذي لا يجوز، عند نذر خُبز الـ"تنّور"، استخدامه بدلًا منه[537]، فلا بد من أنه في خواصه قد اختلف عن هذا. لكنه ربما كان في الإمكان إعداد الأنواع ذاتها من الخُبز فيه، كما يحصل في التنّور، وهناك يجري التحدث عنها.

خ. الخَبْز في الـ"تنّور"

1. الـ"تنّور"

أ. الـ"تنّور" تحت الأرضي[538]

تبقى أداة الخَبز، أي الـ"تنّور"، ج. "تَنانير" وأحيانًا تُلفظ "طنّور"، غريبة في معظم أجزاء فلسطين في هذه الضفة أو تلك من نهر الأردن. وهي مستخدَمة في سهل البقاع في لبنان، وفي جبل الشيخ الجنوبي، وفي الجولان الشمالي،

---

(536) يُنظر أيضًا: Anderlind, *ZDPV* (1886), p. 9.

(537) Men. V 9, Tos. Men. VII 20, b. Men. 63ª, Siphra 10ᶜ.

(538) تُنظر التوصيفات لدى لاندبيرغ: Graf von Landberg, *Proverbes et Dictons*, p. 14,

وعند فيتسشتاين: Wetzstein, *Zeitschrift für Ethnologie* (1882), p. 467,

صحيح عند ييغر: Jäger, *das Bauernhaus in Palästina*, p. 45,

ملتبس عند مولينين: Mülinen, *Beiträge zur Kenntnis des Karmels*, p. 41.

وفي الجليل الشمالي، وكذلك في العراق[539]. والنقطة الأبعد جنوبًا كما حدّدتُها لوجوده هي القرى الواقعة إلى جنوب سلسلة جبال حيدر [جبال الجرمق]، بما في ذلك الرامة، حيث يجري في الصيف استبدال الـ"تنّور" بالـ"صّاج". والـ"طابون" هو أداة الخَبز بالقرب من الناصرة وطبرية وصفد. وكمستقدَم من الدروز وفقًا لتقليد لبناني، يجب أن يكون ما شوهد على الكرمل في "الدالية" هو الـ"تنّور". وكشرط مسبق لاستخدام التنّور يجب أن يتوافر بشكل دائم الحطب في المنطقة، لأن استخدام الروث وقودًا للحرق لا يؤخذ في الحسبان بسبب رائحته.

تتألف الأداة ذاتها[540] من أسطوانة فخارية ضيقة بعض الشيء في الأعلى ومفتوحة في الأعلى والأسفل. والأطوال تبلغ 71 و76 و100 سم، والقطر يبلغ 49-60 سم، وقد قمتُ بقياسها بنفسي. وتبلغ سماكة جدار الأداة 2-3 سم. ويمكن أن يضعها باليد صانع الفخار لتتكوّن من حلقة تتبعها حلقات جديدة إلى حين الوصول إلى الحجم المنشود. أمّا الأداة الجاهزة، فتُوضع في الشمس لتجف ثم تُحرق في فرن فخّاري. إلّا أن الفلاحات يقمن بصنع الـ"تنّور" من الطين وريش البوص ("طريش")[541]، ثمّ يحرقنه في حفرته الأرضية. ويوضع التنّور في حفرة أرضية تلائم حجمه، في حين يقوم شريط لاصق من الحجارة، أو من الرمل، أحيانًا، مقام الأرضية. أمّا الـ"تنّور" الذي قمتُ بأخذ مقاييسه بنفسي في قَدَس، والمصنوع في قرية راشيا الفخار على سفح جبل الشيخ، فكان 49 سم في الأسفل، وفي الأعلى 47 سم عرضًا وبارتفاع 64 سم. وقد زيد الارتفاع إلى 76 سم من خلال حافة ("حديدة") مؤلَّفة من الطين والتبن وشعر الماعز، طولها 12 سم وسماكتها 18 سم، وكنتُ وجدتها في بقعاتا في الجولان الشمالي، وهي عبارة عن إطار عرضه 10 سم وارتفاعه 5 سم، في حين أن فتحة فرن الخَبز في بلاط، في مرجعيون، مبنية في حافة مرتدة نحو الخارج. ولأن من المفضَّل أن توافر مجرى هواء في داخل الـ"تنّور"، فإن غالبًا ما تُحفَر بالقرب منه في بقعاتا حفرة تبلغ أبعادها 45×36 سم تتجه نحو العمق، ومرتبطة بأرضية الـ"تنّور" من

---

(539) Sommer, *Was ich im Morgenlande sah und sann*, pp. 142f.

(540) الصورتان 7.18، 19.

(541) يُقارن ص 79.

خلال قناة ضيقة مع أرضيتها التي يبلغ عمقها 32-49 سم. وفي الوقت نفسه، توفر الحفرة للمرأة التي تقوم بالخَبز مكانًا تضع قدميها فيه عندما تجلس إلى حافتها، بحيث تستطيع وضع الخُبز في الـ"تنّور" وإخراجه منه بأريحية وسهولة. ويُسمّي المرء فتحة الـ"تنّور" العليا "ثِم"، "فُم"، والجزء الداخلي "كعب"، والحفرة "جورة"، والمنفذ الهوائي "عين" أو "شاروق". إلّا أن بالقرب من الـ"تنّور" الذي أُخذت مقاييسه في "قَدَس" حفرة بعمق 15 سم، وهي من المفترض أن تُسهِّل الجلوس إلى جانب الـ"تنّور" ولكن دونما اتصال به. وفي "الدالية" أيضًا، حيث لم يكن للـ"تنّور"، الذي بلغ عرضه 85 سم في الأعلى و55 سم في الأسفل وعمقه 100 سم، منفذ هوائي في القاعدة. وهو بالمناسبة، لم يكن مصنوعًا من الفخار المحروق، بل من الحجارة والتربة، وكان مطليًا من الداخل بالصلصال والزيت.

وكما هي حال الـ"طابون"، لا يقبع الـ"تنّور" تحت الأرضي في العراء، بحيث يملأه المطر في الشتاء، بل في كوخ مربع عرضه من الداخل في بقعاتا 200-250 سم وارتفاعه 240 سم. وقد حمل السقف المنبسط دعامة موضوعة في الوسط عليها أغصان ملقاة في الاتجاهين. وإذا تمّ إحماء الـ"تنّور" بالحطب والأغصان اليابسة والتبن، ينشأ من ذلك دخان كثيف يلوّث بالسخام الجزء الداخلي من كوخ الخَبْز، ويرتفع غيمةً عالية من المدخل غير المغلق بباب. ولا يمكن لأحد دخول الكوخ إلى حين زوال الدخان وبقاء جمر الفحم على قاعدة الـ"تنّور". وليس كوخ الخَبز، الذي يُدعى "تنّور" أيضًا، متاحًا لكل فلاح، ما يجعل مجموعة من العائلات، والتي لكل منها يوم خَبْزِها، بالتناوب، تستخدم الـ"تنّور" نفسه الواقع خارج القرية، وهو ما يجعل لخُبْزِ الـ"تنّور" قابلية جيّدة لأن يُخزَن.

وعوضًا عن الـ"تنّور"، يحتوي كوخ الخَبز غالبًا على بضعة أشياء أخرى ضرورية أو مفيدة عند الخَبْز؛ ففي بلاط، كان هناك قرب مكان الخبّازة عند الحفرة (ص 89) إلى اليسار الوسادة ("كارة")[542] الكتانية المستديرة والمحشوة بالقش وهي تُستعمل في إدخال الخُبز إلى الفرن. وبالقرب من فتحة الـ"تنّور" لوح القش ("طبق") المستدير للخبز الجاهز للأكل. وعلى يسار الخبّازة،

---

(542) الصورة 24.

صفيحتان حجريتان ("بلاطات")، واحدة لها، والبعيدة لمساعِدتِها الجالسة على الجدار على يسارها وبالقرب منها حوض العجين ("معجن")[543]. وعوضًا عن ذلك، يُعَدّ من التوابع هنا لوحٌ ("طبلية") ذو قوائم قصيرة لترقيق الخبز غير المُخمّر. ويجري أحيانًا استبدال اللوح برفٍ موضوع فوق الحفرة. وفي قَدَس، رأيت بالقرب من الـ"تنّور" حصيرة تجلس الخبّازة عليها، وكانت على الجانب الآخر من الحفرة المخصصة لرجليها (يُنظر أعلاه) صفيحة حجرية (45×86 سم) لصنع الخُبز، إضافة إلى "لوح" (64×41 سم) مع قائمتين خشبيتين بعلو 14 سم. كما استُخدم قضيب حديدي ذو كلّاب قصير ("مُقلاع") لسحب الخُبز من الـ"تنّور".

ومن غرائب الأمور في هذا الصدد تعبير "عَ التنّور" بمعنى "لِتتخلص من"؛ إذ يُقال[544]: "إن حَبّنِي عَالتنّور، وإن بغضنِ عَ التنّور": "إن أحبني، فعلى الـ'تنّور'! وإن كرهني، فعلى الـ'تنّور'!"، وهنا لا بد من أن الأمر استوجب أن تؤخذ في الاعتبار حرارة الـ"تنّور" التي يُلقى إلى نارها كل ما لا يحتاج المرء إليه.

وعادةً يقدّم المرء في فلسطين اسم "تنّور" (حفرة شيّ) السامريين لحملان الفصح (ص 34)، وكذلك تكوّر مُقام على حجر قاعدة طاحونة الماء، حيث يُقطّع فيها الزيتون. وفي غزة والقاهرة، يطلِق المرء الاسم ذاته على فرن الفخار، ويطلِقه في حلب على فرن الجير.

ووفقًا للاندبيرغ[545]، يُقابل في جنوب شبه الجزيرة العربية الـ"تنّور" تحت الأرضي أداة الخَبز "ميفا" (في اليمن "موفا"، في حضرموت "تِنّار")، التي تكوَّن من الطين ويجري إنزال أداة الخبز في حفرة أرضية بحيث تُسخَّن بالحرارة. وعند الخَبز، يُلصَق العجين على الجدار الداخلي، كما في حال الـ"تنّور" الفلسطيني. أمّا الغطاءان الموضوعان على أداة الخَبز في جنوب شبه الجزيرة العربية، فأحدهما من سعف النخل والآخر من الحجر، وهذا ما ليس معتمَدًا في فلسطين.

---

(543) الصورة 25.

(544) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 181.

(545) Landberg, *Études*, vol. 2, pp. 50f., 209f., 1032ff., 1038ff.,
إضافة إلى رسالة خطية في 9 نيسان/ أبريل 1902.

ب. الـ "تنّور" فوق الأرضيّ

أ) الـ "تنّور" الأسطواني

ثمة إمكان لجعل الأسطوانة الفخارية ذاتها، التي تُدفَن مع الـ"تنّور" تحت الأرضي، موضوعة فوق الأرض. وهذا يحدث في شمال لبنان، في المنطقة الواقعة بين طرابلس وحِمص (لم أشاهد ذلك بنفسي). ويبلغ ارتفاع مثل هذا الفرن الذي تشتغل الخبازة فيه وهي واقفة، نحو 95 سم، وعرضه في الأعلى داخليًا 37 سم، وفي الأسفل 65 سم. وفي الأسفل يوجد منفذ هوائي ("مِنفَس") بقياس 11×11 سم، والحافة العلوية مقوّسة من جانب نحو الداخل لتسهيل عمل المرأة التي تقوم بالخَبز. وعلى جهة رُكِّبَ حاملٌ ("صَفّة") من الخشب والطين، يمكن صنع الخُبز على سطحه. ووفقًا لهذا النموذج، أُعد "تنّور" متحف المعهد الألماني لعلم الآثار في القدس(546). كما أن صور بِنتسينغر(547) مستندة إلى نموذج مشابه، حيث يظهر في إحداها، كما جرى في حال الموصوف تَوًّا، لصق الخُبز على الجدار من الداخل، في حين يحمله، في الحال الأخرى، لوح موضوع في الوسط ويبعده عن النار. إلا أني لم أرَ، ولم أسمع شيئًا قطّ عن التجهيز المذكور في الفرن الآخر؛ فسرد الـ"عرصة" (يُنظر: ص 138 وما يليها) ربما كان قد تسبب بإظهار صورة غير صحيحة.

إنه ليس إلّا مجرّد وضع للـ"تنّور" تحت الأرضي بشكل أعلى، حين تُدخَل أداة خَبز ذات شكل أسطواني في حائط مبني من حجارة وطين. هكذا شاهدتُه بالقرب من حناويه في الجليل الشمالي الغربي(548)؛ ففي دكة حجريّة طولها نحو 175 سم وعرضها 45 سم وارتفاعها 56 سم، وُجد تنّور مدمج، بحيث برز

---

(546) الصورتان 2.17، 19.

(547) *Hebr. Arch.*, (1st ed.)., p. 86; (3rd ed.), p. 65,

معاد لدى نوفاك:

Nowack, *Hebr. Arch.*, vol. 1, pp. 146f.; Guthe, *Bibelwörterbuch*, p. 480; Bauer, *Volksleben*², p. 122; Ubach, *La Biblia illustrada*, p. 129;

تُقارن الرواية عند فولتس:

Volz, *Bibl. Altertümer*², p. 317.

(548) الصورة 20.

الجزء الأمامي منه بنحو 40 سم خارج الحائط. وقد صُنع، كما الحائط كله، من حجارة وأتربة، إلّا أنه كان في الداخل مطليًا بالطين، وله في الأعلى حافة من الطين ترتفع عن الحائط 6 سم. وقد بلغ عرض الفتحة 44 سم وعرض الأرضية 55 سم، في حين بلغ عمق الأداة 60 سم. ولم يُشاهد في الأسفل منفذ هوائيّ. وقد قيل لي في هذا الخصوص إن الـ"تنّور" في هذه المنطقة موجود بشكل منفصل. وفي عين فيت، جنوب بانياس، شاهدتُ في مخبز صغير جدًا على يسار المدخل "تنّورًا" بعمق 79 سم وبعرض 46 سم في الأعلى و69 سم في الأسفل، مبنيًا في دكة. ولأن الارتفاع من الخارج بلغ 71 سم، كان الجزء الداخلي مدفونًا بعض الشيء في الأرض. وفي بحمدون، في لبنان، شاهدَ كبير المعلمين السيد باور "تنّورًا" أسطوانيًا قطره 80-100 سم وارتفاعه نحو 100 سم مدمجًا في دكة من حجارة وطين، ويوضع وقود الحرق فيه من أعلى.

إنه استيراد يهوديّ لـ"تنّور" بعمق 90 سم بمقاس 83×90 سم في الأسفل مع فتحة علوية بمقياس 30×35 سم ومنفذ هوائيّ سفليّ بمقياس 17×17 سم مبنيّ في دكة في ركن جداريّ في "جادة الملك جورج" في غرب القدس[549]. وكان المنفذ الهوائي يُسَدّ بحجر، عندما كان يفترض تخفيف الحرارة. وكان ذلك كله مكوَّنًا من تربة بيضاء وحجارة. كذلك كانت حال الـ"تنّور"، الذي شاهدتُه بنفسي لدى مستعمرة بخارى اليهودية في القدس [تدعى حارة البخاريين، وهي إحدى الحارات اليهودية التي أسسها خارج أسوار القدس في حوالى سنة 1850 يهود قدموا من أفغانستان الحالية ومن مدينة مشهد الإيرانية، وجُل قاطنيها اليوم من اليهود الحريديم]، وقد صُنع من كتلة حجرية عرضها في الأعلى 50 وفي الأسفل 55 سم. وجرى تسوير الجزء الداخلي بجدار من تربة طينية حمراء بسماكة 3 سم. واحتوت أرضية كشك صغير في الجوار أداة خبز مكوّنة بالطريقة نفسها بعمق 80 سم وعرض 40 سم، مع حافة تميل إلى الخارج بعرض 10 سم في الأعلى. وقد أعدَّ المرء فيه خبزًا أبيض طوله نحو 35 سم وعرضه 25 سم. ومن المنطقة ذاتها يصف لي كبير المعلمين السيد

(549) الصورة 21.

باور "تنّورًا" فوق قاعدته المكعبة الشكل، بعلو متر واحد، وقبة علوها 65 سم وذات فتحة بمقياس 35-40 سم تتكور على طرفها الأمامي. وهو شاهد في هذه المنطقة ثلاثة "تنانير"، كان لاثنين منها منفذ هواء في الأسفل.

ب) الـ "تنّور" البيضاوي

عوضًا عن شكل الـ "تنّور" فوق الأرضيّ الأسطواني تقريبًا، هناك تجهيز بيضاويّ من الشيء نفسه، حيث الفتحة المخصصة لوضع الخبز ليست في الأعلى، بل في الأمام نحو الأعلى. وعلى هذه الصورة كان "تنّور" أحد الخبّازين المدينيين في حلب. ولأن قاعدته مثبتة في الأرضية، قام أحدهم بربط منفذ الهواء من حافته السفلى بسطح الأرضية من خلال حفرة صغيرة. وفي العراء، كان قد صُنع فرن خبز شبيه في كِفر بَسين بالقرب من حلب(550). كذلك كانت هناك أشكالٌ بيضاوية لأداة الخَبز المبنية في المخبز في دمشق والقدس، وفي الشارع الذي يؤدي إلى ساحة الهيكل [الحرم الشريف]، والذي من المفترَض أن يكون قد اختفى قبل مدة وجيزة. وكما شاهدتُه في المكان الأخير، تألف من تجويف بيضاويّ عرضه 60 سم وارتفاعه 90 سم ومدعوم بالحجارة والطين. وفي التجويف العلوي نحو الأمام، توجد الفتحة المحاطة بالحديد بمقياس 30×40 سم، لاستقدام الخُبز قبل إلقائه في التجويف. ويخدم منفذ الهواء في الأسفل لإزالة الرماد. وقد قيل لي إن القاعدة تُسَدّ أحيانًا بقنطار من الملح، تارة لجعل الحرارة أكثر استدامة، وطورًا للحؤول دون الخَبز السريع غير المكتمل. والخشب هو المستخدَم هنا وقودًا.

ت) الـ "تنّور" المدبَّب

وفقًا لِبلِس (Bliß)(551)، ربما كانت هناك في بعلبك أفران ذات فتحات ضيّقة في مقدمة كلٍّ منها بحيث يمكن وضع طنجرة عليها عندما تكون النار قد خمدت والخُبز قد التصق بالجدار الداخلي، وفتحة مستديرة في الأسفل يغلقها المرء بقطعة من الطين. إلّا أن رسالة خطية قدمت لي شهادة أن أفران بعلبك

---

(550) الصورة 22.

(551) Bliß, *A Mound of Many Cities*, p. 97.

جميعها تحت أرضية، وبالتالي تُلائم الوصف المذكور أعلاه للـ"تنّور" تحت الأرضي. ولكن في "الشويك" شمال البتراء، حيث جرت العادة أن يخبز المرء في الـ"طابون"، شاهدتُ هناك "تنّورًا" مدبَّبًا ارتفع[552] من القاعدة البيضاوية بمقياس 80×55 سم، وراح يضيق شيئًا فشيئًا من 80 سم نحو الرأس الذي يبلغ عرضه 15 سم، وله فتحة سُمّيت "مَدخَنة"، لأنها تخدم كفتحة تهوية. وفي الأسفل، كانت فتحة أخرى ("تُم") بعرض 20 سم وارتفاع 25 سم، أمكن إغلاقها بواسطة لوح حجريّ. وانطلاقًا منها، تُشعل النار داخليًا. وعند الخَبْز، تُخرج النار ويُدخل الخُبز تُغلق الفتحة والمدخنة. أمّا القاعدة، فيكوّنها لوح حجري منبسط يوضَع ملح تحته بغية زيادة الحرارة. ومن حيث المبدأ، لم يكن هذا الفرن "تنّورًا" على الرغم من إطلاق هذا الاسم عليه، بل كان تشكيلًا للـ"طابون" يتخذ طابع الـ"تنّور" ذي فتحة جانبية، وهو ربما يوجد على هذا النحو في شبه الجزيرة العربية.

ث) الـ"تنّور" المقعر

يُذكّرنا شكل أداة الخَبز البيضاوي، كما هو وارد في ص 93، بالتنّور المألوف. هذا الشكل يرتبط بصلة أكبر بتأسيس أتون الخبز ("فرن") المدينيّ. وكـ"تنّور"، يصف أحدهم في الحدائق والقرى القريبة من حلب ودمشق أداة خَبز بشكل تجويف مفتوح ومكوّر في الأعلى ومنبسط في الأسفل، وفي الأمام تجويف مفتوح بشكل واسع، وعرضٍ داخلي وارتفاعٍ يبلغان نحو 50 سم على قاعدة مكعب مكوَّن من الحجارة والجير، ويبلغ كلٌّ من طوله وعرضه مترًا واحدًا[553]. ويُصنع التجويف ذو الفتحة ("تِم") المستديرة أو البيضاوية من خليط من الطين وشعر الجِمال والملح. ويُعدّ الملح وسيلة لانفصال أسهل لأقراص الخبز الملتصقة بسقف التجويف. وغالبًا ما يحافَظ على النار متّقدة بأقراص الروث ("جِلّة"). وفي حلب، كان هناك محراك ("مِجرَد") من الحديد ذو مجرفة صغيرة على طرف، وكلّاب على الطرف الآخر، حيث يُستخدم الأخير لالتقاط الخُبز.

---

(552) الصورة 3.17.

(553) الصورة 23.

ت. الجرّة

لأن جرة حفظ الماء ("زير"، "هِشّيّة"، في شمال فلسطين "خابية")، تؤخذ في الاعتبار بديلًا من "تنّور" غائب يصلح لطريقة الخَبز نفسها، كان حريًا ذكرها هنا. وقد كان نيبور[554] قد شاهد ذات مرة على متن باخرة في البحر الأحمر خَبْزَ خُبْزٍ في صفيحة ماء مقلوبة ودونما قعر محاطة بغلاف طينيّ، ومثبتة على طبق. ولم يقل أين ينتشر تقليد الخَبْزِ هذا، ولم يبلغ اسم الأداة، بل ذُكر أن بدو الصحراء يقومون بِخَبْزِ خُبْزِهم على صفيحة أو بالفحم. ولذلك، لا ذنب لِنيبور في أن ريم (Riehm)[555] وشتاده (Stade)[556] استخدما صورته لجرة الخَبْز التي اتخذت شكل عمود مقطوع، كنموذج للتنّور التوراتي. وقد شدّد لاندبيرغ في رسالته المؤرخة في 9 نيسان/ أبريل 1902 على أن المرء في لَحِج في جنوب الجزيرة العربية، ربما أطلق على الـ"تنّور" فوق الأرضيّ الشائع هناك، والمسمّى "موفا" (ص 91)، اسم جرة ("زير"). ووفقًا لِفيلشتيد (Wellsted)[557]، وفي عُمان في جنوب شبه الجزيرة العربية، يخبز المرء في الرماد أو في جرة. ويسمّي ماكي (Mackie)[558] القاطن في بيروت، إضافة إلى الخَبْزِ في أداة الخَبْزِ تحت الأرضية، خبزًا على سطح جرة يُحمى من الداخل. بناء عليه، لا بد من أن يكون في لبنان خَبْزٌ "على" جرة. وقد وصف عرب لي استخدام جرة للخَبْزِ بأنه شيء مهين. وواقع الأمر أنها لا ترد كتقليد قائم في أي مكان في فلسطين وسوريا. وقد يكون الحديث عن جرة خَبْزٍ ليس إلّا محاولة غير موفَّقة لوصف الـ"تنّور" فوق الأرضيّ. والأمر ذاته ينطبق على وصف شتراك (Strack) وغونكل (Gunkel) وهولتسنغر (Holzinger)، لـ"تنّور" العبرانيين كجرة خَبْز، في حين أن بروكش (Procksch) يتحدث بشكل صحيح عن أسطوانة فخارية مستدَقة الطرف نحو الأعلى.

---

(554) Niebuhr, *Beschreibung von Arabien* (1771), p. 51.

(555) Riehm, *Bibl. Handwörterbuch*, vol. 1, p. 141.

(556) Stade, *Geschichte des Volkes Israel*, vol. 1, p. 375.

(557) Wellsted, *Travel in Arabia*, vol. 1, p. 350.

(558) Mackie, *Bible Manners and Customs*, pp. 99f.

يظهر الـ"تنّور" في العهد القديم باعتباره التسمية الوحيدة لأداة خَبز مزودة بالوقود. وعلاوة على أحواض العجين ("مِشآروت"، يُقارن ص 54)، امتلك المصريون "تَنّوريم" (الخروج 28:7) تستطيع الضفادع الزحف فيه. والـ"تنّور" عرضة للديدان النجسة، وكذلك موقد الطبخ المزدوج ("كيرأيِم") (سفر اللاويين 35:11). وفي وقت الشدة، تقوم عشر نساء بالخَبز، لكن تكون عادة امرأة واحدة في "تنّور" (سفر اللاويين 26:26). ويظهر الكعك المخبوز في الـ"تنّور" قبل كعك الصفائح والمقلاة (سفر اللاويين 4:2، 9:7). وربما يكون الـ"تنّور" هو المقصود حين يقوم شخص (إشعيا 15:44) بالإحماء ("يَسّيق") وبخَبز خُبزٍ ("آفا ليْحِم") بجزء من الحطب المقطوع، ويُصنَع من الجزء المتبقي صنم. ثم إن الخَبز على الجمر المتوهج، الآية 19، ليس إلّا ذلك الخَبْز الذي تحْدثه الجمرات على أرضية الـ"تنّور". ولفرن الخَبْزِ هذا دخان ولهيب مثل المشاعل (التكوين 17:15)، لأن نارًا في داخله (المزامير 10:21) فهو يحرق ويتوهج (هوشع 4:7، 6 وما يلي)[559] (ملاخي 19:3؛ سيراخ 1:48)، ويصبح ساخنًا (مراثي إرميا 10:5 "نِخمار"). وبحسب هوشع (6:7)، يلتهب فجأة في الصباح "تنّور" ينبعث منه الدخان، حين يُمدُّ بالحطب. والمقصود هنا الجمرة الملتهبة للـ"تنّور" الذي جرى إحماؤه، وليس حماوة الخَبْز، حين يُقارن في ملاخي (19:3) يوم الحساب، وفي التكوين (17:15) ظهور الرب، وفي هوشع (7:7) شعب يقضي على ملوكه. وليس من المحتمل أن يكون برج الـ"تنوريم" في الركن الغربي الشمالي لسور مدينة القدس الذي أعاد نحميا ترميمه (نحميا 11:3، 38:12) قد احتوى على أفران، بل وقف في المكان، حيث وُجدت، خارج نطاق السور الشمالي، أكواخ الخبز الخاصة بالجزء الغربي الشمالي من المدينة[560]. وإلى هنا ينتمي *χλιβανος* الذي يُطرح فيه،

(559) هوشع 6:7، تُقرأ "يقّد" بدلًا من "قيريبو".
(560) يُنظر:
Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, pp. 72, 236f.,
يُقارن أعلاه، ص 77.

متّى (30:6)، ولوقا (28:12)، عشب الحقل اليابس. أمّا الترجمة المسيحية الفلسطينية والسريانية، فتنقلها بلفظة "تَنّورا"، كذلك أيضًا السبعونية، كما في التكوين (17:15)، وسفر اللاويين (26:26)، حيث يُترجم "تنّور" بـ χλιβανος، والتي كانت في الاستخدام اللغوي لليونانية المتأخرة التسمية العامة للفرن. ويختلف الأمر لِـ χαμινος، والذي يخلّف دخانًا عظيمًا (رؤيا يوحنا 2:9)، وكان بحسب رؤيا يوحنا (15:1)، أتون. وجميعها يلائمها "تنّور" فلسطين الحالي الأسطواني في إشعال الحطب من الفوهة الموجهة نحو الخارج، واللهب والدخان الذي يخلفه (ص 89 وما يليها). ولكن لا يمكن التعرف إلى تصور المرء عن كون هذا الـ"تنّور" تحت أرضي أو فوق أرضي.

وثمة معلومات أدق توفرها الأدبيات ما بعد التوراتية، والتي يمثّل الـ"تنّور" لها الفرن المعتاد، حيث يحظى الـ"كُبَّح" (ص 80 وما يليها)، مقارنة به، بأهمية ضئيلة. وعلى الطرف ("سافا")، يقل الـ"تنّور" بمقدار عرض يد عنه في البطن (كيليا = χοιλια)[561]. ولأن الأمر يتعلق هنا بحائط الجار الذي يُفترض الابتعاد عنه مسافة ضرورية[562]، فلا بد من أنه فوق أرضي. كما أن التحديد في أن يكون في الطبقة الأرضية بعيدًا عن السقف أربع أذرع، وفي الطبقة العلوية تحته فرش أرضي بمقدار عرض يد[563] يشير في الاتجاه نفسه. وفي الأعلى، يتسم بـ"فوهة" ("بي هتَنّور")[564]، كذلك بِـ"عين" ("عَين")[565]، والتي تتيح، بحسب الغاؤون هاي بن شريرا، ورود الهواء وتوجد تحت في الأرضية. وربما استُخدم سوار ("طيرا")، الذي يبلغ ارتفاعه أربع مرات مقدار عرض اليد، ويكون مرتبطًا به في بعض الأحيان[566]، من أجل الخُبْز الجاهز. وربما عزَّز "ملحق" ("موسيف"، مدونة كاوفمان "موساف") الفوهة، وكان بلا فاعلية في البيوت الخاصة، نظرًا إلى مسائل الطهارة، لأنه ربما اعتُبر مجرد جزء من الـ"تنّور"،

---

(561) Bab. b. II 2.

(562) يُقارن المجلد الثالث، ص 228.

(563) Bab. b. II 3.

(564) Kel. VIII 3, Ta'an. III 6, Ohal. XII 1, Tos. Kel. B. k. VI 9.

(565) Kel. VIII 7, Tos. Kel. B. k. VII 9.

(566) Kel. V 3, Tos. Kel. B. k. IV 3.

في حين يجب أن يُنظر إليه، عند الخباز، كأداة خاصة، ولأنه، عند الخَبز في الـ"تنّور"، يقوم بإسناد سيخ الشوي ("سفّود") عليه، وعند الحاجة بالخَبز عليه أيضًا[567]، خصوصًا أن الخُبز يُقذَف عادةً بلا حذر في الداخل. وربما يمكن وضع شبكة أو منخل ("سِرادا") مع وصلة ثابتة على الفوهة[568]. حينئذ يطرح السؤال نفسه من وجهة نظر الطهارة الشرعية: هل يعني السداد تغطية ("باتيل")، أو وصل ("صاميد") مع الـ"تنّور"؟[569]، لكن لا يؤتى إلى ذكر غطاءٍ حقيقي. أمّا ما يذكره لوف (Löw)[570] في هذا الخصوص من تكحيل ("شِرَق")[571] للـ"تنّور" يتم القيام به من أجل ذلك، فليس له علاقة بغطاء يوضع في أثناء الخَبز. وإذا حصلت شقوق ("سِداقين") فيه، فمن المهم حينئذ طليه بالطين، نظرًا إلى المسائل المتعلقة بالطهارة[572]. والأكثر اكتمالًا من هذه الزاوية ربما كان تنّورًا مشققًا جرت تغطيته بـ"تنّور" فخاري، بحيث يفصل بينهما فاصل مملوء بالرمل أو الحجارة[573]. وفي العادة، يتألف الـ"تنّور" من الطين[574]، وغالبًا ما يتمتع بزيادة ("طِفيلا") من الطين[575]. ويمكن أن يقدمه الصانع في شكل أشرطة ("حُليا"، ج. "حُليوت"، مدونة كاوفمان "حلايوت")، ثم يربطها المرء باستخدام قضبان خشب رفيعة ("لِمّودين") وطليها بالطين[576]. وإذا كان الرمل قد وضِع بين

---

(567) Kel. V 5. 11, Tos. Kel. B. k. IV 5. 18.

(568) Kel. VIII 3, IX 7, Ohal. XII 2,

يُقارن:

Tos. Kel. B. m. V 5.

(569) Kel. IX 7,

يُقارن:

VIII 6, X 2, Toh. VIII 1.

(570) Löw, *Technologie*, pp. 26f.

(571) b. Schabb. 18^b, Bez. 32^b.

(572) Kel. V II, Tos. Kel. B. k. IV 10.

(573) Tos. Kel. B. k. IV 15,

يُقارن 10.

(574) Pes. VII 2, Tos. Kel. B. k. IV 15.

(575) Kel. V 7. 8. 11, IX 1, Tos. Kel. B. k. IV 3. 15. 18.

(576) Kel. V 8-10, Tos. Kel. B. k. IV 12-14.

الأشرطة، كما في "تنّور" أخناي، حينئذ تكون مسألة الطهارة صعبة[577]، كما وجدت "تَنّوريم" معدنية وحجرية[578].

وليس من الواضح كيف كان "تنّور" بن ديناي مصمَّمًا. ولمّا كان شبيهًا بِـ"جورا" الخاصة بالعرب (ص 38) المحفورة بالأرض، ولكن يستطيع، في الوقت ذاته، أداء مهماته بشكل مستقل[579]، يمكن أن نتخيل أن يكون طلاؤه الداخلي بالطين ("طيط") غزيرًا جدًا. ونظرًا إلى أن الـ"تنّور" عادة يكون وثيق الصلة بالجرة، وهذا ما تُظهره حقيقة أن جرة تخزين كبيرة ("بيطوس"[580] = $\pi\iota\theta o\varsigma$) يمكن تحويلها إلى "تنّور"، في حال قيام المرء بشطرها ("قِدّو" بدلًا من "قيرو") وتزويدها بطبقة سميكة من الطين ("طِفيلا")[581]. وكبديل هزيل من الـ"تنّور"، ارتبطت حجارة ثلاثة بعضها ببعض من خلال كسوة من الطين من الداخل أو الخارج[582].

أمّا الإحماء من الداخل[583]، فإنه يحصل عادة بواسطة الحطب[584]، مع إمكانية استخدام القش والعشب الجاف أيضًا[585]، إضافة إلى ثفل الزيتون[586]. ويقوم المرء بكشط الرماد ("جارَف")[587]، في أي حال، من خلال الـ"عين" (يُنظر أعلاه)، مستخدمًا في ذلك "مَجريفا شلِبَعَلي باتّيم"، وهي نوع من المعاول له مقبض ("ياد")[588].

---

(577) Kel. V 10.

(578) Kel. V 11, Tos. Kel. B. k. IV 18.

(579) Kel. V 10.

(580) تقرأ هكذا بدلًا من "بيطيم".

(581) Tos. Kel. B. k. IV 16.

(582) Tos. Kel. B. k. IV 3.

(583) b. Zeb. 95[b], 96[a].

(584) Schabb. III 2, Pes. III 4, ʿAb. z. III 9, Kel. VIII 8, Tos. Kel. B. k. IV 2.

(585) Bez. IV 5.

(586) Schabb. III 2, Tos. Kel. B. k. VI 18.

(587) Schabb. III 2, Kel. VIII 11, j. Bez. 62[c].

(588) Kel. XXIX 8.

ولا يجري ذكر أكواخ خَبْز خاصة، في حين أن من الممكن أن يكون الـ"تنّور" موضوعًا في البيت[589]، لكن في الفناء[590]، فلا يشكل في غضون ذلك جزءًا لا يتجزأ من البيت أو من قطعة الأرض، وبالتالي لا يُباع بشكل تلقائي، سواء مع البيت أو مع قطعة الأرض[591]. وفي الحجرة ("لِشكا") المخصصة له في الهيكل ذات الصلة بحُجرة الإحماء المخصصة للكهنة ("بيت هموقيد")، يوجد، تحت إشراف موظف خاص، الـ"تنّور" لإنتاج خبز التقدمة، وربما يوجد "تنّور" ثانٍ في حال لم يجرِ استخدام الأول لخبز الفصح[592]. وما يسترعي الانتباه أن يوجد (حزقيال 19:46 وما يلي)، مكان خبز التقدمة في الشمال الغربي لفناء الهيكل الداخلي، أي في المكان نفسه، حيث يوجد، بحسب التقليد، فرن الهيكل. ويُفترض أنه كان معدنيًا[593] وشبيهًا بقفير نحل مربع الشكل[594] أو أنه تمتع بشيء مماثل في داخله[595]. ويُنقل عن كهنة عائلة بيت جارمو، أنها عرفت كيف تُعِدّ خبز تقدمة لا يتعفن. وفي غضون ذلك، غدت التقارير عن الطريقة التي استُخدمت في ذلك منقسمة على نفسها؛ فبحسب أحد التقارير[596]، ربما قامت العائلة بإحماء الـ"تنّور" من الداخل، ووضعت الخُبز من الخارج، بحيث يمكن القول إنه خُبِزَ في الهواء. وبحسب التقرير الثاني[597]،

---

(589) Bab. b. II 2, Ohal. V 1,

يُقارن أعلاه، ص 97.

(590) Bab. b. III 5, Ned. V 1.

(591) Bab. b. IV 3.

(592) Me'il. II 6, 7, Tos. Men. XI 1, 2.

(593) b. Zeb. 96ª.

(594) Tos. Men. XI 2,

حين يتم بدلًا من "مَزّيرِت"، قراءة "كَوّيْرِت" في:

b. Men. 95ª,

وبالتأكيد، يجب هنا عدم تصور الشكل الألماني لقفير النحل، ذلك الشكل الذي لا يعرفه الشرق.

(595) b. Men. 95ª,

يُقارن:

Löw, *Technologie*, pp. 36f.

(596) j. Jom. 41ª, Schek. 48ᵈ.

(597) Tos. Jom. II 5, 9, b. Jom. 38ª,

(مع نص ملتبس).

كان الأمر معكوسًا، وبحسب التقرير الثالث[598] حصل الإحماء والخَبز في الداخل. ويبقى الأمر، في جميع الأحوال، ملتبسًا: كيف أمكن خَبزُ خُبْزُ التقدمة بشكل مزدوج، وخَبز الفصح بشكل فردي، في الفرن المعروض، وفي أشكال عدة[599]، وهو أمر كان غير ممكن من دون أسطوانة توضع فوق حيّز الإحماء، بحيث إن الـ"عَرِصَة" المفتوحة في الأمام والخاصة بالعرب (يُنظر ص 138 وما يليها) تلائم الغاية على أفضل وجه. ومهنة الخبّاز يفترضها هوشع (4:7) مسبقًا؛ فزقاق الخبّازين ("حوص هأوفيم")، والتي منها ابتاع المرء الخُبز، كان موجودًا في القدس (إرميا 21:37). وقد اقتنى الأمراء خبّازات (صموئيل الأول 13:8) أو خبّازين يتبعون موظفًا خاصًا ("سَر هأوفيم") (التكوين 2:40، 10:41). وفي الشريعة اليهودية، يُطلَق على الخباز "نَحتوم"، وعند إعطاء الصفة هذه شكلًا لاتينيًا تصبح "نَحتومار"[600]. والخبّاز يخبز من أجل البيع في السوق ("شوق")[601]، إلّا أنه مستعد كي يصنع للمرأة خميرة من دقيقها[602]، وخَبْزُ الخُبز الذي قرصته هذه المرأة؛ فهو يمتلك دكانه ("حانوت")[603] الذي يُسمّى باليونانية "أَرتِقوفيون"[604] (= *αρτοχοπειον*)، وعلى صلة بذلك "تنّوره"[605] أو "تنوريم" متجاورَين[606]. ومن أجل تحضير العجين، لا يمكن للمعجن ("عريبا"، ص 54) أن يغيب عن ذلك. ثم كان هناك عند الخباز "السِرود"[607]، بحسب الغاؤون هاي بن

(598) Tos. Men. XI 2.

(599) يُنظر أدناه، خ 4.

(600) j. Bab. b. 13b,

(استخدم كـ "مخبز").

(601) Chall. II 7.

(602) Chall. I 7.

(603) Bab. m. VIII 6, Bab. b. II 3, Tos. Dem. III 10.

(604) Midr. Schemuel XIX,

(عن صموئيل الأول 1:16)،

Ausg. Buber 51b.

(605) Kel. V 5, Tos. Kel. B. b. IV 5.

(606) Tos. Kel. B. k. VI 14.

(607) Kel. XV 2, Siphra 75c.

شريرا، حوض عجين، وبحسب ابن ميمون أداة خشبية لغسل اليدين وتزييت الخبز، أي للسوائل. وقد استوجب أن يكون الماء الذي يستخدمه الخباز ("مي تَشميشو شلنَحتوم")[608] جاهزًا في أي إناء لترطيب اليدين والعجين. وعلى الـ"سِرود" يشكل المرء العجين في أقراص ("قوريص عالاو")[609]. وإذا كان "سَوَّر" تفسير خاطئ لـ"سِرود"[610]، حينئذ لا يقرّص المرء عليه الخبز، وإنما يُحضره إلى الـ"تنّور". وفي حال كان الـ"سِرود" محوطًا من الجهات الأربع[611]، فلا بد من أنه رباعي الشكل. ولأن هناك "سِرود شلِصِفيرا"[612]، فإن من الممكن أن يتشكل من شيء مُضفَّر[613]. وربما كانت ألواح مستطيلة من أجل تشكيل الخُبز هي "أَرُكّوت الخباز" (هكذا مدونة كاوفمان) تمييزًا لها من "أَرُكّوت" البيتية[614] التي ليست أداة ثابتة، ربما لأن المرء يستطيع استخدام لوحٍ ما لذلك. لغاية أخرى، يستخدم الخبّازون "دَف"، أي لوحًا[615] يمكن أنْ يكون معدنيًا، ويمكن تثبيته على الحائط. وربما كان رف حائط أو طاولة يُفرد الخبز الجاهز عليها. وعلى الأرجح أن مرقاق العجين ("مَعَروخ")[616] لم يكن غائبًا، والذي بحسب العاروخ[617] والغاؤون هاي بن شريرا[618] عن Kel. XV 2 يبلغ طوله ذراعًا، وبحسب ابن ميمون ربما كان قاعدة لتكديس الخبز (يُقارن سفر اللاويين 6:24).

---

(608) Pes. II 8, Jad. I 5.

(609) Kel. XV 2.

(610) Tos. Kel. B. m. V 4.

(611) Kel. XV 2.

(612) Tos. Kel. B. m. V 5.

(613) شيء قريب هو "السِراادا" المستديرة (ص 98) و"سِرود" "منخل" (المجلد الثالث، ص 259).

(614) Kel. XV 2, ‘Eduj. VII 7, Tos. Kel. B. m. V 4,

("أَرُكّوت" بدلًا من "أَرُبّوت").

(615) Kel. XV 2, Siphra 75[c], b. Bab. b. 66[bc].

(616) Kel. XV 2.

(617) يفسر من خلال "سبلّنطورو" (= بالإيطالية *spianatojo* "مرقاق").

(618) يُسمي كشيء نظير للكلمة الآرامية "طبيشَق" (تقرأ "طشوبَق")، بالعربية "مِزراق"، أي "سيخ" و"شوبع" (= "شوبَق") [شوبك]، هكذا بحسب طبعات إبستين (Epstein) وروزنبرغ (Rosenberg) تُستخدم بدلًا من "مِزراق" "مورَق"، ويمكن تفسيره كأداة لتحضير عجين فطائر ("ورق").

ويمتلك الخباز أشكالًا ملائمة لأنواع معيّنة من الخبز ("طِفاسيم" (ص 123)، يُقارن τυπος)[619].

في مصر القديمة، ثمة أداة خَبز فوق أرضية، بارتفاع حوالى 80 سم وعرض 40 سم، أسطوانية الشكل بالكامل أو تزداد ضيقًا نحو الأعلى، وهي قابلة للبرهان مع وجودها من خلال رسومات[620]. والأداة مفتوحة في الأعلى، إذ يندفع لهب الإحماء من هناك نحو الخارج، ومن خلال هذه الفتحة يوضع الخُبز. ويوجد على مقربة من الحافة السفلى ثقب صغير مستدير[621] يمكن تفسير وجوده بأنه ثقب لتسهيل مرور الهواء، وحين ينفتح في قاعدة الأداة[622]، يمكن أن يُستخدم لإزالة الرماد. ومهما يكن الأمر، فإن أداة الخَبز المصرية هذه تتطابق مع الـ"تنّور" الفلسطيني القديم. وفي بلاد الرافدين القديمة، ثبت وجود أدوات خَبز أسطوانية بعمق 70 سم وعرض 60-70 سم، والتسمية "تِنورة"[623].

كشفت التنقيبات الفلسطينية مرات عدة عن أدوات يمكن تأويلها على أنها "تَنّوريم"[624]. وفي "تِلّ المُتِسِلِّم" ("مجدّو")، رأيتُ فرنًا ذا حائطٍ فخاري بسماكة 2.5 سم، وارتفاع 60 سم، وعرض في الأعلى 65 سم وفي الأسفل 83 سم. ورأيتُ فرنًا آخر بأرضية حجرية، وارتفاع 40 سم، وعرض في الأعلى 70 سم وفي الأسفل 75 سم، وثالثًا بارتفاع 40 سم، وعرض في الأعلى 50 سم وفي الأسفل 53 سم. والرابع كان غريبًا؛ إذ كان محوطًا بحائط مزدوج من الفخار المحروق بسماكة 3-3.5 سم لكل حائط، إضافة إلى سوار من قطع [زجاجية وفخارية] وطين. وبحسب تحريات شوماخر[625]، فإن عرض هذا الفرن في

(619) Dem. V 3. 4 (Cod. Kaufm.).

(620) Wreszinski, *Atlas*, nos. 125, 301, 374.

(621) Ibid., nos. 125, 374.

(622) هكذا في 101.

(623) *Reallexikon für Assyiologie*, vol. 1, pp. 387f.

(624) الصورتان 5.18، 6.18.

(625) *Tell el-Mutesellim*, vol. 1, pp. 128f., table LX c.

جزئه العلوي 74 سم وارتفاعه 25 سم، وارتفاع الجزء الأسفل 30 سم، وعرضه 54 سم، وكان مكسوًا من الداخل بالحجر، وبدا كما لو كان حجرة نار، وعلى ذلك شهد الرماد والجمر. ويبدو أن بقايا فخارية بسماكة سنتمترين أنها كانت تُستخدم غطاءً لحجرة النار، وبالتالي لوحًا للخَبز الخاص بالأداة. ويُفترض وجود غطاء ثانٍ موضوع فوق فتحة الجزء العلوي. والأداة بكاملها، غير العادية بتجهيزاتها، كانت مبنية على جدار ربما فوق الأرض. وعلى الفرن المسمّى ثالثًا أن يُعتبر فوق أرضي أيضًا، لأن بالقرب منه، وعلى الارتفاع نفسه، توجد قطعة صخر ذات تجويف ربما استُخدمت عند تشكيل الخُبز، كذلك المسمّى أولًا، والذي يتطابق مع ما يصفه شوماخر مكوّنًا من فخار أسود سميك الجدار ومحوط بجدار، بعرض 65 سم وعمق 60 سم[626]. وفي "تِلّ الحِسا" – لاخس، وبحسب بلِس[627]، كانت الأفران التي وجِدت هناك للطبقة الثامنة الأعلى، حفرًا مستديرة ومطلية بالطين، بعمق 60–90 سم، وعرض 80 سم، وبحافة تعلو فوق سطح الأرض بعض البوصات. وفي الأرضية، وجد أحدهم في أسفل مكان الطين آثار ملح، وهو ما يذكّر بالاستخدام الحالي للملح في أدوات الخبز (ص 93 وما يليها). وفي الطبقة الخامسة، اكتشف بلِس[628] فرنًا فوق أرضي مع فتحة علوية وسفلية، كما يذكر ذلك عن بعلبك اليوم (ص 94).

لاحظ مكاليستر (Macalister)[629] في جيزر (أبوشوشة) أفرانًا أسطوانية أيضًا في كوخ خَبز خاص في الفناء. وكانت قد صُنعت من فخار مجرد، وكانت أحيانًا مغطاة بطبقة من القطع ومزودة بغطاء[630]. وجرى الحديث عن أفران تحت أرضية في أريحا[631]، وفي "تلّ تَعَنِّك"، وجد سيلين (Sellin)[632]

---

(626) Ibid., p. 98, fig. 136.

(627) Bliß, *A Mound of Many Cities*, pp. 114f.;

يُقارن:

PEFQ (1899), pp. 179, 181.

(628) Bliß, *A Mound of Many Cities*, p. 97.

(629) Macalister, *The Excavation of Gezer*, vol. 1, p. 168.

(630) Ibid., vol. 2, pp. 41f., 403, figs. 236-237.

(631) Sellin & Watzinger, *Jericho*, p. 88.

(632) Sellin, *Tell Ta'annek*, pp. 16, 27, 47, 63, 65, 68, 93.

فرنًا من فخار أحمر، مكسوًا بطبقات من الطين والحجارة. وإذا كانت فوق أرضية أو تحت أرضية، فهذا ما لا يكشف الوصف النقاب عنه. ويتحدث مالون (Mallon)[633] من تليلات الغسول عن حفرة بيضاوية الشكل (50-70 سم عرضًا، 60 سم عمقًا)، وعن حفرة مستديرة (70 سم عرضًا، 85 سم عمقًا)، وعن أداة تزداد تدبّبًا (في الأعلى 17 سم عرضًا، 50 سم ارتفاعًا، يُقارن أعلاه ص 94)، ويمكن وصفها جميعها بِـ"تَنّوريم"، على الرغم من أن مالون لا يلاحظ ذلك، ويخمّن في شأن الأخير أمرًا شعائريًا. وتظهر صورة تعود إلى سنة 1931 فتحة فرنين يبدوان فوق أرضيين. كما يُظهر رسم من بيسان[634] القديمة فرنًا فوق أرضي. وقد وجد غرانت (Grant)[635] في "عين شِمس" (بيت شيمش) قاعدة أداة خَبز مستديرة ذات حائط فخاري رقيق.

نظرًا إلى كل ما سبق، يمكن، في الزمن القديم، افتراض وجود الـ"تنّور" تحت الأرضي، جنبًا إلى جنب مع الـ"تنّور" فوق الأرضي، وربما كان هناك أغطية. والغريب أنه كانت حجرة النار الخاصة ولوح خَبز الـ"تنّور" في مجدّو (يُنظر أعلاه، ص 102 وما يليها).

2. مجرى عملية الخَبْز في الـ"تنّور"

في القرية الصغيرة بلاط، في مرجعيون، على حدود الجليل الشمالية، سنحت لي الفرصة خلال الفترة بين 10 شباط/ فبراير و15 آذار/ مارس 1900، حيث حللت ضيفًا على الشيخ فارس صُبحية كي أشاهد الخَبْزَ في التنّور تحت الأرضي فحسب، وأحاول بعض الشيء الخَبز بنفسي. ويتصرف المرء عند خَبْزِ الخُبْزِ العادي على النحو التالي: تخلط ربة البيت الدقيق الذي فُصل عن النخالة في غربال الدقيق في ساعات المساء المتأخرة، بالماء في حوض عجين كبير ("مَعجن"). ثم توضع أجزاء منفصلة على خرقة منثور عليها طحين، وتُعجن مع

(633) *Biblica* (1930), pp. 9f.

(634) Ubach, *La Biblia illustrada*, vol. 1, p. 129.

(635) *Ain Shems Excavations* I, Pl. VI;

يُقارن ص 45.

الملح والخميرة التي خلّفها عجين الخَبز الأخير. وبعد ذلك، يعود الـ"عجين" إلى المعجن، وهناك يُعجَن مرة أخرى ويقطَّع على هيئة أقراص مستديرة توضَع في حوض ثانٍ ساعات عادة، وتغطَّى بخرقة. وفي الصباح الباكر، يجري إحماء الـ"تنّور". وحين تكون حدة النار قد خفّت بعد بضع ساعات، بحيث لم يبقَ هناك إلّا جمر متوهج يغطي قاعدة الـ"تنّور"، حينئذ يبدأ الخَبْز، وهو ما تود ربة البيت القيام به مع مُساعِدة، فتقوم بإحضار العجين إلى الـ"تنّور"، كما يقول المثل الدارج[636]: "طَبَق عَجينٍ مِنَ الدارِ للنّارِ": "طبق عجين من الدار إلى النار". ثم تجلس على مقربة من الـ"تنّور" الذي يقع على يمينها (يُقارن وصف إقامة كوخ الخَبْز، ص 90)، في ما تجلس مساعدتها في الجهة المقابلة لها على الأرض، مستندة إلى حائط كوخ الخَبز[637]. وأمام كلٍّ منهما حجر منبسط ("بلاطة") على خرقة، ومن المفترض أن تلتقط ما قد يسقط من طحين. وعن يمين المُساعِدة الطشت المحمَّل بأقراص العجين، وعن يسارها وسادة الخَبز ("كارة") ولوح القش ("طبق") للخبز الجاهز الذي تتصرف به ربة البيت. وأحيانًا تضع المرأتان رفًا بشكل مشترك في حجريهما لاستخدامه في تشكيل العجين.

تبدأ المُساعِدة العمل من خلال قيامها بترقيق ("رقّ"، "بِترُقّ") قرص العجين بحركة دائرية بأصابع اليدين، ووضع القرص المرقَّق على حَجَر المرأة الأخرى. وهذه بدورها تُتم عملية الترقيق ("رَقّ") بالدقِّ براحة اليد ثم تدوير القرص ببطء. ثم تضع القرص الذي بلغ قطره الآن نحو 25 سم على الساعد وتمِدّه ("لوّح"، "بِتلوِّح") من خلال القذف به ذهابًا وإيابًا على الساعد العاري حتى يصل قطره إلى 40–50 سم. ثم تقذف القرص، بهمة ونشاط، بعد أن يصبح بسماكة 3 مم تقريبًا، إلى وسادة الخَبز (كارة) التي تستخدم في بعض المناطق لإعداد القرص أيضًا، وترسله إلى الـ"تنّور" وتقذف ("لَطع"، "بتِلطع") به عرض الحائط الداخلي الذي يجب أن يبقى عالقًا به. ويحتاج التلويح واللطع

(636) Freytag, *Arabum Proverbia*, vol. 3, no. 1777.

(637) الصورة 25.

إلى قدر ليس بالقليل من المهارة. وفي حال التلويح الذي تعوزه المهارة، كما حصل معي عندما قمت بمحاولة الخَبْز، يتفكك القرص أو يصبح طويلًا بدلًا من أن يكون مستديرًا. وعند اللطع غير الموفق، يسقط في الجمر ويحترق. وفي الوقت الذي تعد فيه المرأة القرص الثاني، يكون الأول قد نضج من دون حاجة إلى تقليبه. وتنزعه الخبّازة بيدها ("قَلع"، "بتِقلع") من على حائط الفرن وتضعه على لوح القش. أمّا استخدام الشوبك أو مِرقاق العجين، فإنه ليس مألوفًا، إلّا أن صورة من "العراق"[638] تُظهر امرأتين ورجلًا مع شوبك في أثناء وضع خُبْزٍ رقيق على فتحة الـ"تنّور".

يبقى ذلك الخُبز الرقيق المخبوز في الـ"تنّور" طريًا ولذيذًا وقتًا طويلًا، كونه قد خُبز بشكل تام. ولذلك، يحتاج المرء إلى الخَبْزِ مرتين في الأسبوع، في حين أن خُبز الـ"طابون" والـ"صّاج" غير المخبوزين بشكل تام يجب تحضيره بشكل متكرر. ويتحدث (رحباني[639]) عن تلويح الخبّازة بإشارة الصليب قبل صنع العجين وإشارة صليب في العجين الجاهز. ولم أشاهد شيئًا من هذا، وربما كان لذلك صلة بأن عائلة مُضيفي كانت قد تحولت إلى البروتستانتية.

وفي حال الـ"تنّور" فوق الأرضيّ بجميع أشكاله، يحدث الخَبْز نفسه، بالطبع، وقوفًا؛ ففي حدائق حلب، تقوم الخبّازة بمزج العجين في حوض منبسط من النحاس المطلي بالقصدير ("طِشت") بالماء والملح. وبعد أن تُمزَج الخميرة ويصبح العجين جاهزًا كعجين غير مخمَّر ("روبة")، تتركه الخبّازة نحو ساعتين وهو مغطى بخرقة حتى يختمر، وتقوم في غضون ذلك بإحماء الـ"تنّور" المقبَّب بالروث المتخذ شكل أقراصٍ وكرات[640]، حيث يتوافر محراك من الحديد ("مِجرد") مع نهاية أشبه بالمجرفة. وفي ما هي جالسة القرفصاء أمام مقعد منخفض، تقوم بإعداد كتلٍ مستديرة من عجين جاهز، ونثر طحين عليها من علبة قصديرية، وترقيقها على المقعد وتحويلها على

---

(638) Sommer, *Was ich im Morgenlande sah und sann*, p. 142.

(639) Rihbany, *Morgenländische Sitten*, pp. 83f.

(640) الصورة 24.

اليد الطليقة إلى أقراص رقيقة. وعلى وسادة الخَبْز المحشوة بالقطن ("كارة"، "ملزكة")، تنقل هذه الأقراص إلى الفرن وتقذف بها إلى حيث تكويره الأعلى، ليصار بعد مرور وقت قصير إلى إخراجها باليد.

أمّا العمل الذي تبذله ربة البيت في ذلك، فيمكن استنتاجه من كون زوجة أحد البساتنة في حلب تخبز لِـ 18 فردًا بينهم أطفال، 30 "رطلًا" أسبوعيًا، أي نحو 76.80 كلغ طحينًا. وهذا يعني نحو 0.6 كلغ للفرد، حيث علينا ان نأخذ في الحسبان أن الطعام المألوف هو حساء مركّز من الـ"برغل" فريك والخُبز. وهنا كان يُخبز مرة كل يومين.

في الأزمنة القديمة

إن عجن ("لاش") العجين ("باصيق") يسبق كل خَبز هو أمر مسلَّم به[641]، ويُدلَّل على ذلك في التكوين (6:18)، وصموئيل الأول (24:28)، وإرميا (8:7) في شأن طرق خَبز مختلفة (يُقارن أعلاه، ص 52). والـ"تنّور" في هوشع هو أداة الخبز التي لا يؤجج لهيبها الخباز (تُقرأ هأوفِ بدلًا من مِأوفِ") من عجن العجين حتى تخمّره ("حُمصاتو")، أي حتى يكون العجين قد وصل إلى مرحلة يمكن معها البدء بتشكيل الخُبز والخَبز. ومن البداية يجب أن يكون قد تحدد بشكل لا لبس فيه ما إذا كان يُفترض استخدام دقيق القمح ("قيْمَح") نقيًا بالكامل أو مخلوطًا بدقيق خشن ("مُرسان") ونخالة ("سُبّين")[642]، إلا أن الأخير يحصل لعجين الكلاب ("عِسَّت هكِلابيم") الذي يأكل الرعاة منه أيضًا[643].

لإعداد العجين والخُبز الموضوع في الـ"تنّور"، يحتاج الأمر إلى أفعال مختلفة، أوّلها تحريك ("عيريس")[644] الدقيق في الماء، أو الماء في الدقيق

(641) Schabb. VII 2.

(642) Chall. II 6.

(643) Chall. I 8.

(644) j. Chall. 57[b], Pes. 30[a], Bez. 60[d]. Siphra, Num. 110 (31[a]).

(يُقارن ص 52)، حيث يجب أن يكون قد تقرر إن كان يجب أخذ ماء بارد أو ماء ساخن حدَّ الغليان أو ماء فاتر. ويبقى الماء الفاتر ("بوشِرين") شرطًا لتقدمة الطعام، إلّا أن على المرء الانتباه إلى عدم تخمُّر العجين[645]؛ فالماء البارد ("صونّين") ربما يؤثر في نفخ العجين ("روطِشين")، والماء الساخن حدَّ الغليان ("روتِحين") خالطًا ("حولِطين"). وفي حال الكعك المخلوط ("رِبوخا")، كما أقراص الصفائح الخاصة بكبير الكهنة (سفر اللاويين 6:14)، وأقراص ذبيحة الشكر (سفر اللاويين 7:12)، والقرص بزيت عند كبش الملء (سفر اللاويين 8:26)، يكون الماء الذي يغلي شرطًا[646]. ويتبع التحريك، كفعل ثانٍ، خلط ("جابَل") العجين بالملح والخميرة[647]. أمّا الفعل الثالث، فهو فعل العجن الحقيقي ("لاش")، حيث تؤخذ الدحرجة ("جِلجيل") والقذف ("طِمطيم")[648] في الحسبان. والفعل الرابع هو نزع ("قِطّيف") العجين[649]، والخامس إعداد كتل من العجين ("قارَص مِقراصوت")[650]، والسادس تشكيل ("عارَخ") أقراص الخبز ("كِكّار")[651].

فإذا أحمى المرء ("هِسّيق") الفرن في الوقت الملائم[652]، يمكن الخَبزِ ("آفا") حينئذ أن يبدأ. أمّا وقت الشدة مع نقص في الخبز، فيعني قيام عشر نساء بالخَبزِ في "تنّور" (سفر اللاويين 26:26)، في حين تقوم كل امرأة على

---

(645) Men. V 2.

(646) Tos. Men. VII 13, b. Men. 53ª.

(647) Tos. Ma'as. III 13, j. Dem. 24ᶜ, Ter. 43ᶜ.

(648) Chall. III 1. 2,

يُقارن أعلاه، ص 52.

(649) Tos. Pes. II 8, Jom. II 5, Bab. m. VIII 7, Men. VII 13

("قاطَف")،

j. Ber. 13ᶜ, Schabb. 10ᵇ, Schek. 48ᶜ, Bab. m. 11ᵇ, b. Pes. 37ᵇ.

(650) Kel. XV 2, Teh. I 7. 8; Tos. Teh. XI 2, Kel. B. m. V 4, Teb. Jom. I 1,

يُقارن بالعربية "قَرَّص"، ص 46، 82.

(651) Pes. III 4, Men. XI 2, 'Ab. z. IV 9, Neg. II 4, Tos. Men. VII 13, j. Schabb. 10ᵇ.

(652) Kel. V 1, Tos. Kel. B. k. IV 2, j. Pes. 30ᵇ.

حدة بتعبئة التنّور بخُبزها[653]. و"يُعطي" ("ناتَن") المرء الخُبز ("بَت") في الـ"تنّور"[654] ويلصقه ("هِدبيق")[655] بحائطه الداخلي. وليس ها هنا ذِكرٌ لوسادة الخَبز [كارة]. وتهتم ربة البيت الفطينة بأن يكون الفرن مليئًا، لأن الخُبز حينئذ يخرج بشكل أفضل[656]، ولكن في حال كانت المرأة تؤمن بالخرافات، فإنها تقوم حينئذٍ بالصراخ بالـ"تنّور" كي لا يسقط الخُبز على الفحم[657]، فإذا أصبح للخُبز قشرة ("قارَم")[658]، يقوم المرء حينذاك بإخراجه ("رادا")[659] لا باليد، بل بماسك الخُبز الحديدي ("مَردا") ذي المقبض ("رودِ") الطويل وبكلّاب ("صِنّورِت")، وربما بمجرفة صغيرة ("حَرحور") أيضًا[660]، وبالبابلية الآرامية أطلق المرء عليه "مَسّا"[661]. وفي فلسطين اليوم أعرف، كأداة نظيرة، الـ"مِقلاع" عند الـ"طابون" والـ"تنّور" (ص 83، 90). أمّا الخُبز الساخن ("بَت حَمّا")[662] المأخوذ من الفرن، فيضعه المرء في سل الخبز ("سَل هبَت")[663] الذي يوجد فيه جاهزًا للاستخدام. ولا يُستحسَن أكل الخُبز ساخنًا جدًا ("روتيْحِت") حال خروجه من الفرن، لكن الأمر مختلف في حال وجبة الطعام المطبوخة. ويقول المثل الآرامي[664]: "بَت حَمّا حَمّتا بِصِدّاه": "خبز حار يكون مصحوبًا بحَرٍّ محموم".

أمّا سلال حوّاري ("سَلّي حوري") في حلم رئيس الخبّازين في بلاط فرعون (التكوين 16:40)، وسل الخبز غير المخمَّر ("سَل همَصّوت") في

(653) يُقارن أعلاه، ص 90، 104 وما يليها.

(654) Schabb. I 10.

(655) b. Schabb. 4ª, Pes. 37ᵇ.

(656) j. Chall. 58ª, Bez. 61ᵇ.

(657) Tos. Schabb. VI 14.

(658) Tebul Jom. I 2, Me'il. II 6. 7.

(659) Ter. X 3, Chall. 4, Makhsch. III 3, Men. XI 1; Tos. Schabb. XIII 8, Jom. II 5, j. Schek. 48ᵈ.

(660) Tos. Kel. B. m. III 7, Schabb. XIII 8.

(661) b. Ta'an. 25ª, Bekhor. 27ª.

(662) Ter. X 3, Makhsch. III 3.

(663) Chall. II 4, Kel. II 3, XVII 3.

(664) j. Schabb. 4ᵇ.

الهيكل (الخروج 3:29، 23، 32؛ سفر اللاويين 2:8، 31)، كذلك السلال الخاصة بالقطع (χοφινοι متّى 20:14، 9:16، αρτοχοπειον، 37:15، 10:16) الكبيرة المجموعة، فهي أدلة على عمر هذه الطريقة في حفظ الخُبز. ومن أجل السفر، استخدم المرء، بدلًا من السل، حقيبة يمكن ربطها (المجلد الثاني، ص 152 وما يليها، المجلد الثالث، ص 304)، وعاء" ("كِلي") في صموئيل الأول (7:9، 49:17) زوادة سفر (πηρα) يهوديت (5:10)، ومتّى (10:10)، ومرقس (8:6)، ولوقا (3:9، 4:10، 35:22 وما يلي)، الـ"ترميل"، "تُرمال" الجلدي (Cod. Kaufm.) دائمًا "تورميل")[665] الذي يتضمن كيسًا ("كيس")[666] مزودًا بفتحات ("أُزنَايِم") للحمل[667].

تمنح رسوم مصرية نظرة على عملية صنع العجين وتشكيل الخبز، حيث يجب ملاحظة أن الأمر كثيرًا ما يتعلق بالِتحضير لتصنيع الجعة؛ ففي البداية، يخلط شخص العجين في جرة[668] أو في وعاء[669] مفتوح بشكل واسع في الأعلى وهو واقفٍ، ثم يشكّله وهو جالس أو منحنٍ على لوح حجري موضوع على الأرض، أو موضوع بشكل مائل من خلال وضع حجر تحته[670]. هذا في حال أتاح العمل وقوفًا وجود طبق[671] أو طاولة[672] طويلة ترتكز على قوائم معدنية، بدلًا من لوح. وهنا يُستخدم خشب ذو مقبض طويل مع نهاية واسعة بعض الشيء[673]. كما يُظهر رسم[674] للعجن باستخدام القدمين كتقليد مصري معتاد، ويعمد هيرودوت (Herodot, II 36) إلى تقبيحه، قائمتين تستندان إلى

(665) Jeb. XVI 7, Kel. XIX 8, XXVIII 5; Tos. Bez. III 17, Bab. m. VIII 17.

(666) Kel. XIX 8.

(667) Mikw. X 3.

(668) Wreszinski, *Atlas*, no. 221.

(669) Ibid., nos. 109, 398, 404.

(670) Ibid., nos. 109, 398, 404.

(671) Ibid., nos. 301, 325.

(672) Ibid., no. 374.

(673) Ibid., no. 325.

(674) Ibid., no. 374.

عصوين طويلتين تدوسان العجين في معجن منبسط. وبالنظر إلى أن المرء قام بعد ذلك، وعند الخّبز وهو واقف، بوضع الخبز من أعلى في الـ"تنّور" فوق الأرضي، على ما يبدو، من أجل ضغطه على الجدار الداخلي العلوي، فهذا ما تظهره رسوم أخرى (يُقارن ص 102).

3. الشَّي في الـ"تنّور"

في لبنان، وفقًا لِبيرغرين (Berggren)[675]، يُستخدم الـ"تنّور" تحت الأرضي للشواء، من خلال تعليق اللحم على عيدان تُوضع أمام فتحة الفرن. وبشكل مختلف، يشوي السامريون على جبل جرزيم حملان الفصح السبعة، وذلك بربط كل واحد منها بعود طويل ووضع العيدان مع الحملان في حفرة شيّ ("تنّور") مخصصة لذلك بعمق مترين ونصف متر وقطر 95 سم، بعد أن تكون قد أُحميَت قبل ذلك الحفرة بنار حطب شديدة. وتُغلق بعد ذلك الحفرة بشبكة من الغصون والأعشاب الرطبة والأتربة المبللة لبضع ساعات، ثم تُخرج الحملان وتؤكل[676].

يجب اعتبار ذلك محاكاة للشيّ في الـ"تنّور" عندما تُستخدمُ أحيانًا في البلقاء جرة خَزْن الماء الكبيرة ("زير") لشيّ حَمَل. ويضع المرء الجرة في حفرة، ويضع على أرضيتها أحجارًا كبيرة ويُشعل النار فيها وحولها. وعندما تخمد النار، يوضع في الجرة الحمل المنزوعة أحشاؤه دونما تقطيع، وتأتي فوقه أحجار ساخنة بقدر قبضة اليد، وتُشعل النار من جديد فوق الكل. وبعد مرور ساعتين إلى ثلاث ساعات، يكون الحمل قد شُوي. وقريب من ذلك، طريقة الشي المنتشرة على نطاق واسع في "زَرب" ("ظَرب")، ص 33

---

(675) Berggren, *Guide français-arabe,*

أدناه، كلمة four.

(676) يُنظر:

Linder, *PJB* (1912), p. 107; Dalman, Ibid., pp. 128f.; Whiting, *Samaritanernas Paskfest*, p. 39, fig. 50; J. Jeremias, *Die Passahfeier der Samaritaner*, pp. 42-48, (with figs.), 93-96.

وما يليها. وكل تحمير دونما مقلاة ودهن يُدعى "شَوا" والمُحمّر ذاته "لحم مشوي"، كما يترجم سعديا "شِلي إيش" في الخروج (12:8) إلى "مشوي بالنار".

في الأزمنة القديمة

ذلك الطعام الإجباري لحملان الفصح (الخروج 12:8، 9) "مشويًا بالنار" ("شِلي إيش")، والذي يشترط بحسب أخبار الأيام الثاني (35:13)، طبخًا ("بِشّيل") على النار وليس طبخًا في أي أوانٍ أخرى، هو بالتأكيد، بحسب إشعيا (44:16، 19)، ما يرد عادة من طعام لحوم في بيوت خاصة، ممّا شواه المرء على نار حطب ("يشلِ صالي"). إذًا على المرء، بطريقة ما، أن يُعرِّض اللحم مباشرة للنار، خلافًا لِلمكابيين الثاني (7:5)، حيث يتكلّف الناس بالقلي في مقلاة (*τηγανον*). وبما أن اللحم المشوي ألذ من المطبوخ، فهذا ما عرفه فتيان الكهنة في شيلوه حين أخذوا من تقدمة الذبيحة قطع لحم نيئة، لشيّها (صموئيل الأول 2:15)، وهو ما قد يكون قد حصل في المقلاة. إلا أن الشَّي المباشر على لهب الجمر (ص 33)، كان بالطبع هو الأصل، وربما يناظر أحكام الفصح (يُقارن الحاشية 683).

بحسب الشريعة اليهودية، أُنزلت حملان الفصح، بشكل شبيه بما هي الحال عليه اليوم عند السامريين، معلقة على سيخ ("شِفود") يخترق الحيوان منزوع الجلد والأحشاء؛ سيخ غير معدني، بل يفترض به أن يكون من خشب الرمان[677]، في الـ"تنّور" المُحمّى ("مِشَلشِلين بتَنّور")، والذي يغطيه المرء بعدئذ بغطاء ("كِسّوي")[678]. ويُفترض باللحم أن يكون قد أصبح خلال نصف ساعة ناضجًا[679] ربما، وهذا مجرد تخمين، لأن الوقت القصير المتوافر

---

(677) Pes. VII 1, Tos. Pes. V 8. 11.

(678) Schabb. I 11, Tos. Pes. VII 1.

(679) j. Pes. 34ª,

(خلال ساعة في حال الجمر المتقد في العراء).

في اليوم السابق لفصح يصادف وقوعه في يوم السبت، ولهذا السبب، ليس بالضرورة أن يكون صحيحًا من ناحية موضوعية[680].

يُفترض بحُفر الشيّ الكثيرة أن تكون موجودة، مثل مواقد الطبخ عند ذبيحة الشعب (حزقيال 23:46) في الأركان الأربعة للهيكل الخارجي، حين إعداد الطعام الخاص بالفصح وتناوله، وجمع البكور وعشور الهيكل "في المكان الذي يختاره" الكاهن (التثنية 7:16، 20:15، 23:14)، بحيث يجب حدوثهما كليهما في نطاق الهيكل. وبحسب أخبار الأيام الثاني (13:35)، يبدو أن هذا كان تقليدًا متَّبعًا، إلّا أن العدد الكبير البالغ 37,600 من حملان الفصح، إضافة إلى 3800 من البقر كذبائح عيد (الآيات 7-9)، جعل التطبيق حتى في حينه عصيًا على التصور. وحين يفكر كتاب اليوبيل (16:49، 17، 20) فعلًا بالهيكل في سياق طعام الفصح، فليس بالضرورة أن يكون هذا حقيقة تاريخية[681] بل ربما نظرية تطابقت معها القرائية اللاحقة[682] [مذهب يهودي نشأ في بغداد في القرن الثامن وقوامه رفض التمسك بشريعة التلمود] وتدرك الشريعة اليهودية[683] "المكان المختار" في مثل هذا السياق باعتباره "من بوابة القدس إلى الداخل"، وبالتالي من مدينة الهيكل المسوَّرة. ولم يُبلَّغ عن رأي يحيد عن ذلك. ويتطابق مكان حملان فصح يسوع، والذي يجري البحث عنه والعثور عليه في داخل مدينة القدس (متّى 18:26 وما يلي؛ مرقس 13:14 وما يلي؛ لوقا 10:22 وما يلي) مع هذا الرأي.

(680) ربما كان كذلك بحسب:
Jeremias, *Die Passahfeier der Samaritaner*, p. 96.

(681) هكذا:
Jesus-Jeschua, p. 99; Jeremias, *Die Passahfeier der Samaritaner*, p. 99.

(682) هكذا:
Albeck, *47. Bericht d. Hochschule f. d. W. d. J.* (1930), p. 14.

(683) Siphre, Nu. 69 (18ª), Midr. Tann.
عن التثنية 23:14 (ص 77)؛ 20:15 (ص 88)، يُقارن:
Zeb. V 8, Pes. V 10, Makk. III 3, Tos. Sanh. III 4,
يُقارن:
Dalman, *Orte und Wege Jesu*², p. 332.

4. خُبز الـ"تنّور"

التسمية العامة للخُبز المخبوز في الـ"تنّور" هي "خُبز تنّور"، والقطعة منه هي "رغيف". وبالنظر إلى أن خُبز الـ"تنّور" الرقيق طري دائمًا، ويخلو من قشرة صلبة، فلا يمكن والحالة هذه كسره، بل شقه. ولأسباب عملية، لا يحصل أصلًا أي تقطيع، لأن على المرء أن يضعه على المائدة. وفي مرجعيون، أطلق المرء على عملية نهش مقادير ضئيلة اسم "لَقَّم"، وما عدا ذلك ربما "كَسَر" أيضًا (يُقارن ص 65). ويقول المثل[684]: "مَكسور لا تاكُل، صحيح لا تِكسِر، وكُلّ حتَّى تِشبع". والقِطَع ("لُقمة"، ج. "لُقَم") لا تُؤكل مع الطعام أو مغموسة في صلصة خاصة ("مغَمَّس") فحسب، بل تخدم أيضًا في جلب الطعام إلى الفم أيضًا، لأن الفلاحين لا يأكلون باستخدام أصابع اليد إذا توافر لهم خُبز التنّور؛ ففي ما هو سائل، تُغمس اللقمة المطوية بشكل يشبه ورقة ملفوفة لإشعال النار للحصول على شيء منه. وللحساء المركَّز، كما الفريك والأرز، تُطوى اللقمة على غرار "أذن ابن آوى" لتكوين ملعقة، في حين أن قطع اللحم يُمسَك بها بواسطة اللقمة غير المطوية. وهذا كله ربما كان من الصعب القيام به باستخدام خبز الـ"طابون" السميك. وعادة ما يجري أكل اللقمة مع الطعام وإعدادها مرة تلو أخرى من جديد. وكعلامة على الاحترام أو على الميل الخاص، يُقدّم رب البيت أحيانًا اللقمة المغموسة أو المملوءة إلى الضيف كما في يوحنا (26:13) [هو الذي أعطيه اللقمة التي أغمسها]. ولكن ليس شائعًا أن يقوم رب البيت بتوزيع أقراص الخبز؛ فكل واحد يأخذ قرصًا ويأكل منه قطعة تلو قطعة. وقد تعرفت في مرجعيون إلى أنواعَ خبز الـ"تنّور" التالية:

أ) خُبز رقيق ("مرقوق")[685]، واسمُه غالبًا "خُبز" فحسب، كونه النوع الشائع من الخُبز، وعرضه نحو 40-50 سم وسماكته 3 مم. وطريقة خَبزه موصوفة ص 104 وما يليها. ويجري أيضًا صنع النوع نفسه من الخبز في

---

(684) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *rompre*.

(685) الصورة 6.30.

"التنّور" الأسطواني فوق الأرضي، ويذكر تالكويست (Tallquist)[686] اسم "مَرشوح" [مشروح].

ب) خُبز منبسط ("مُشطاح"): قرصان رقيقان من الخُبز، أحدهما فوق الآخر، وهما مستطيلان ومرشوشان بالماء ومخبوزان. وإذا أكل صبي الدرس [قطروز] منه رغيفين[687]، أشبعه ذلك.

ت) خبز سميك ("طُلميّة") لا يُمدّ (ص 105)، ولذلك يبدو سميكًا وصغيرًا وشبيهًا كما خُبز الـ"طابون" المألوف. وإذا دهنه المرء بالماء وأحدث بالأصابع ثقوبًا داخله، حينئذ يُدعى "طُلمية بْمُي". وموضوع عليه خليط مركز من الزعتر والزيت، ومخبوز بهذا الشكل، يسمّى "طلمية بْزعتر". وإذا ضغط المرء العجين على حمّص، بحيث يبقى ملتصقًا به ويُخبز معه، ينشأ هناك "طلمية بْحمّص". وهذا يحدث من دون استخدام الكارة أو وسادة الخبز للضغط على الجهة الخالية المعاكسة لحائط الـ"تنّور". وتسمية "طلمية" على صلة بِـ"طُلمة" العربية، والتي، وفقًا للبستاني، هي تسمية أخرى لخُبز رماد الجمر ("مَلّة")، وقد تعود إلى الآرامية "طُلما" التي تُستخدم في ترجوم الأنبياء صموئيل الأول (4:21)، والملوك الأول (3:14) كتسمية لأرغفة الخبز.

ث) خُبز مطوي ("فَطيرة"، ج. "فطائر"). يعني التعبير في حد ذاته خُبزًا غير مختمر، ولكنه معروف كخُبز مطوي من المفترض ألّا يكون مختمرًا، ولكنه غالبًا، كما هي حال جميع أنواع الخُبز التي ذُكرت حتى الآن، يُخبَزُ مختمرًا. ويوضح البستاني: "أرغفة رقيقة ("رُقاق") من العجين، توضع فيها توابل وتطوى ثلاث مرات ثم تُخبز بهذا الشكل، أو أيضًا قرص خُبز ("رغيف") معجون بسمن أو زيت"[688]. وفي مرجعيون، تتوافر التشكيلة التالية:

---

(686) Tallquist, *Arabische Sprichwörter und Spiele*, p. 49.

(687) Dalman, *Pal. Diwan*, p. 17,

استخدام آخر للتعبير. يُنظر أعلاه.

(688) هكذا أيضًا:

Almkvist, *Kleine Beiträge*, p. 395; Landberg, *Proverbes*, p. 125.

أ) "فطيرة بْزيت". بعد أن يرقَّق ("رَقّ"، ص 105) القرص المستدير، يُدهن بالزيت على الطبقة العلوية ثم يُطوى من الجهات الأربع نحو الوسط، بحيث ينشأ مربع يُبسط على الساعد ويُثقب بالإصبع في وسطه ويُخبز بهذا الشكل.

ب) "فطيرة بْسمن"، وهو ما يُعَدّ بالطريقة نفسها التي يُعدّ بها الخُبز السابق، ولكن باستخدام السمن بدلًا من الزيت، يُنثر السكر عليه في بعض الأحيان. وفي ما يتعلق بكلا نوعي الخُبز المذكورين، يُمكن أن يأتي الدَهْنُ بالزيت أو السمن بعد الخَبْز.

ت) "فطيرة بِسبانخ". خليط من السبانخ ("سبانخة") والبصل والفلفل والملح يوضع على القرص، ثم يطويه المرء بشكل دائرة كـ"فطيرة مِدوّرة"، أو بشكل مثلث، مزودًا إياها بثقب ولكن دونما بَسْطٍ على الساعد.

ث) "فطيرة بلِبنة". تتألف الحشوة من "لبنة" بالزيت مخلوطة بالبصل والفلفل، وإذا كانت غير ذلك، فهي كما في (ت).

ج) "فطيرة بْزبيب"، محشوة بالـ"زبيب" والصنوبر، أو فطيرة كالتي في (ت).

ح) "كعك". عجين مختمر مألوف يُعَدّ على شكل حلق، وخَبْزُه بشكل شديد الحماوة، بحيث تنشأ قشرة. وإذا كان الكعك من نوعٍ أفضل، يُمزج دقيق مغربل بشكل أكثر نعومة بحليب وتوابل، كالسمسم مثلًا. ويضعه المرء دونما كارة باليد في الـ"تنّور". ويمكن خبز الأطواق في المقلاة بالزيت.

خ) خُبز الذرة (دُكدوك). إن جميع أنواع الخُبز التي ذُكرت حتى الآن تُعَدّ من طحين القمح وحده، لا من السّمِيد الذي هو ليس ممّا ينتجه الفلاحون. ونادرًا ما يخبز المرء أقراص صغيرة سميكة من الذرة البيضاء ("ذُرة بيضة").

وفي الحدائق بالقرب من حلب والقرى المحيطة، يخبز المرء في "تنّور" فوق أرضيّ مقبب (ص 94 وما يليها) خُبزًا صغيرًا سميكًا من دون قشرة، يبلغ قطره نحو 25 سم، وهو ما يُناظر خُبز الـ"طابون" في فلسطين و"طُلمية مِرجعيون". وليس غير اسم "خُبْز" يُطلق المرء على هذا النوع من الخبز،

والقرص الواحد يسمّى "رغيفًا". كذلك يُخبَز هنا "كعك" قطره نحو 12 سم باستخدام وسادة الخَبز [كارة].

ترمي الـ"تنانير" المدينية في حلب، كما في القدس، إلى توفير خُبز الـ"تنّور" الرقيق للراغبين فيه. كذلك يُخبزُ خُبْزُ الفصح الخاص باليهود. ولذلك يُخبز خُبْزٌ كبير رقيق ("مَرقوق") يبلغ قطره نحو 25 سم ثم يُباع كـ"خبز تنّور". ويمكن دائمًا التعرُّفُ إلى أن مصدره هو الـ"تنّور" من خلال الفقاقيع التي يخلّفها وهج الجمر على سطح هذا القرص المصنوع من الدقيق الناعم؛ ففي القدس على وجه الخصوص، استُعمل دقيق شديد البياض، بحيث إن خُبزَ الـ"تنّور" المخبوز هنا تباين بشكل واضح عن ذلك الأسمر والأقل نفعًا للصحة في الجليل الشمالي.

وفي الـ"تنّور" فوق الأرضي المدبّب الرأس في "الشوبك" (ص 94)، يمكن، نظرًا إلى بنيته الصغيرة، خَبْزُ خُبْزٍ صغير كالذي يُخْبَزُ عادة في الـ"طابون"، لأن فتحة الاستقبال كان عرضها 20 سم فقط، وهو ما يؤخذ في الحسبان.

في الأزمنة القديمة

لإعداد الخُبز، بحسب حزقيال (9:4؛ يُقارن ص 37)، اعتُبر كلٌّ من القمح والشعير والفول والعدس والدخن ("دوخَن") والقمح الثنائي الحبة ("كُسِّميم") ذا فائدة. وتعتبر الشريعة اليهودية أنواع القمح الخمسة والشعير والقمح الثنائي الحبة ("كُسِّميم") وسنبلة الثعلب ("شِبّولِت شوعال")[689] والشوفان ("شِفون") حبوب خُبز حقيقية. وعلى عجينها تُفرض ضريبة العجين (ص 58 وما يليها) الإلزامية[690]، ومنها يُمكن خَبز خُبز فصح قانوني[691]. أمّا على الأرز والدخن ("دوخَن") والدُخن العنقودي ("بِراجيم") والسمسم والبقوليات، فلا تُدفَع

(689) يُقارن المجلد الثاني، ص 256.

(690) Chall. I 1.

(691) Pes. II 5,

يُقارن ص 35، 115 وما يليها.

ضريبة عجين[692]، وربما لهذا السبب بالذات يجب أن يكون العجين قد وُجد، مع أنه لا يحمّض، بل يفسد[693]. وواقع الأمر أن خُبز القمح كان هو المعتاد في الأزمنة القديمة، وهو ما يجب افتراضه إذا لم يُذكَر شيء آخر.

لكن ليس واضحًا ماذا تعني "حوري" في سفر التكوين (16:40)، والتي تَذكر محتوى السلال على رأس رئيس خبازي فرعون. وتترجم السبعونية χονδριται بـ"خبز فريك"، وأونكيلوس بِـ"حيرو" "خبز الحرية"، و[الترجوم] اليروشليمي الأول بِـ"بِتّا نَقيا"، أي "خُبز أبيض"، وسعديا بِـ"حِوّارة": "خبز أبيض"، بالسريانية "حِوّارتا": "خبز أبيض"، واليروشليمي الثاني "قَقّباطون" (= *caccabatum*) "فطيرة محلاة". ومن ناحية موضوعية، فربما لاءم فطير مكون من دقيق أبيض ذلك بشكل جيد، على الرغم من أنه يبقى لافتًا أن "حِوّار": "أبيض" الآرامية كان عليها أن تكون أساس التعبير، وإلا اعتُبر أن "حوري" تعني "عريق الأصل".

وفي الحياة الخاصة، يُعتبر استخدام سميد القمح ("سولِت") مادةً للخُبز، مع مزجه بعسل وزيت، شيئًا مُترفًا (حزقيال 13:16، 19؛ رؤيا 13:18؛ يُقارن الخروج 31:16). وعن فطائر سارة المصنوعة من السميد (التكوين 6:18)، يُنظر المجلد الثالث، ص 291. وفي بلاط الملك، يستخدم المرء من السميد نصف كمية الدقيق (الملوك الأول 2:5). وفي الهيكل يبقى سميد القمح هو الشرط (الخروج 2:29)، وهو يوجد تحت رعاية خاصة لأحد الكهنة (أخبار الأيام الأول 29:9، 29:23). ودقيق الشعير الخاص بتقدمة الغيرة (سفر العدد 15:5) يمكن خبزه من البقية المخصصة للكاهن[694]. وبالنسبة إلى الحياة الخاصة، يُذكَر في القضاة (13:7)، والملوك الثاني (42:4)، ويوحنا (9:6، 13) خبز الشعير، ويعود السبب في الحالة الأولى إلى تجهيزه السميك[695]، وفي الحالتين الأخريين إلى نضج الشعير بصورة مبكرة[696].

---

(692) Chall. I 4.

(693) Siphre, Nu. 110 (31ª). 146 (54ᵇ), b. Pes. 35ª.

(694) Men. VI 1.

(695) يُقارن ص 37 وما يليها.

(696) يُقارن المجلد الثاني، ص 254.

وبحسب الشريعة اليهودية، هناك خبز ("بَت") من قمح ومن شعير ومن قمح ثنائي الحبة[697]. وفي حال منح البركة، يحتل القمح الأولوية قبل الشعير، ولكن الشعير يقف قبل القمح ثنائي الحبة الذي يمتاز، في حد ذاته، بطعم جيد، لأن هذا [القمح ثنائي الحبة] يُفتقد في فهرس ثمار فلسطين السبعة (التثنية 8:8)[698]. ومعروف عن خبز الشعير، خلافًا لخبز القمح، إنه يجذب الرطوبة نحوه (شوئِيْبت)، إذ وُجد سائل أسفله[699]. وفي حال خُبز القمح، يُميز المرء بين "خُبز نقيّ" ("بَت نِقِيّا"[700]، بالآرامية "بِتَّ نَقيا"[701])، أو "خُبز عجين" ("بَت عِسّا"[702]) من دقيق أبيض جيد التنخيل، وخُبز دقيق خشن ("بَت قيبار"[703]) ودقيق خشن ("قيبار"[704])، أو "خُبز دقيق شعير" ("بَت هُردآ"[705])، حيث "هُردآ" على صلة بِـ *hordeaceus*. إلّا أن دقيق الشعير يَظهر تسميةً لقليل من الدقيق القاتم، كما في اليونانية[706]. أمّا الخُبز الأكثر سوءًا، فهو المُعَدُّ من "عجين الكلاب" ("عِسَّت كِلابيم")، والذي يأكل الرعاة منه[707]، ويخبزه المرء بشكل تام في هيئة أقراص رقيقة ("كَعكين") وخبز صغير مستطيل ("لِمّودين") وأقراص سميكة ("قلُسقين")[708]. ويُذكَر، في هذا السياق، خُبز من قمح ثنائي

(697) Schebu. III 2, Neg. XIII 9, Tos. Ber. IV 15;

يُقارن:

Koh. R. 7, 1 (103ª).

(698) Tos. Ber. IV 15.

(699) Ter. X 3, Makhsch. III 3.

(700) j. Ber. 10ᵇ, b. Pes. 37ª.

(701) j. Ned. 40ª.

(702) Makhsch. II 8.

(703) Makhsch. II 8, Tos. Schabb. XIII 7, j. Ber. 10ᵇ.

(704) يُقارن المجلد الثالث، ص 296 وما يليها.

(705) Tos. Schabb. III 7, j. Pes. 29ᵇ, b. Pes. 37ª;

وتحتوي النصوص دائمًا على "هُردآ"، وهو ما قد يُحيل إلى *αδρος* "خشن أو سميك".

(706) Blümner, *Griech. Privataltertümer*, p. 217.

(707) Chall. I 8,

يُقارن أعلاه، ص 107.

(708) j. Chall. 58ª,

يُقارن:

Tos. Chall. I 7.

الحبة ("كُسّميم")[709] ومن دُخن ("دوخَن")[710] ومن أرز[711] ومن عدس[712] ومن بقوليات[713]. إن كمية صغيرة جدًا من الخُبز، وهي لزوم السبت وتجوز خبزَ فصح، هي وحدها المخبوزة من "قِراميت"[714]. ويُعتبر هذا، على ما يبدو، حبوب خبز، وإلّا ربما كان من الواضح أن الأمر يستدعي التفكير في بذور نبات الثلج ("سَمح"، يُقارن ص 62). وتُذكِّر التسمية بالكلمات العربية "قُرّام"، "قُرّيم"، *Hordeum bulbosum* و *Phalaris nodosa*، بحيث قد يفترض المرء نوعًا من الشعير. ويحسبه لوف[715] "عشبة المن" (*Glyceria fluitans*)، التي تُستخدم بذورها في أوروبا الشرقية مادةً غذائية، والتي تنمو قريبتها *Glyceria plicata* في فلسطين. ولكن ربما كانت "قِراميت"، في الحقيقة، على صلة بـ *χριμνιτης* "جريشة شعير" و*χριμνατιας* "خبز جريشة الشعير"، والذي جرى، بحسب بلينيوس، عجنه مع عصير الزبيب وخبزه في قِدر[716]. وأيًا يكن الأمر، فلا بد من أن للمسألة صلة بنوع رسمي من أنواع الحبوب (يُقارن ص 116).

وجرت العادة أن يخبز المرء الخُبز في الـ"تنّور"[717]، ومن هنا يأتي ذِكر خُبز الـ"تنّور" (سفر اللاويين 4:2) قبل خُبز الألواح وخُبز المقلاة. أمّا شكلا الخُبز المذكوران هنا، فهما "حَلّوت" و"رِقيقين" (أونكيلوس "جِريصان" و"اِسبوجين"، سعديا "جرادِق" و"رُقاق"). وهكذا، يظهر في الخروج (23:29) (يُقارن سفر

(709) Schebu. III 2.

(710) b. Ber. 37a, R. h. Sch. 13b.

(711) Chall. III 7. 10, Tos. Ber. IV 7, j. Chall. 59a, b. Ber. 37a.

(712) b. ‘Er. 81a.

(713) b. Bab. m. 87a.

يوجد خُبز فول ("بَت بول")، بحسب:

Ekha R. 1, 5 (Ausg. Buber 34b),

إلّا أن التفسير ليس مؤكدًا.

(714) Tos. Chall. I 1, Pes. I 29, j. Chall. 57a, Pes. 29b, b. Pes. 35a,

(= "شيصانيتا").

(715) Löw, *Flora*, vol. 1, pp. 703f.

(716) Blümner, *Technologie*, vol. 1, p. 79.

(717) Schabb. I 10.

اللاويين 16:8)، إلى جانب "كِكّار حَلّا"، "راقيق" (سعديا "جُرداقة"[718] و"رُقاقة")، وفي المشنا "جِريصين" و"رِقيقين" أيضًا[719]، و"حَلّوت" و"رِقيقين"[720]، وتعني الأخيرة بالتأكيد خُبزًا رقيقًا، أي الـ"مَرقوق" في فلسطين اليوم، والأولى خُبزًا سميكًا، أي الـ"طُلميّة" اليوم (يُقارن ص 114). كذلك يوجد فارق بين "قلُسقين" كخبز سميك، و"رِقيقين"[721] أو "كِكّار"[722] كخبز رقيق. والتسمية "قلُسقا"[723]، ج. "قلُسقائوت"[724]، "قلُسقين" ("قِلوسِقين"[725] Cod. Kauf.)، "جلُسقين"[726]، هي على صلة بالكلمة اليونانية χολλιξ، التي تعني، بحسب بلومنر (Blümner)[727]، خُبز شعير خشنًا، ولكنها تُستخدم هنا للتعبير عن شكل خشن لخبز القمح[728]. وإذا كانت الـ"قلُسقين" خُبز خباز، فهي حينئذ تستحق الأسبقية على خُبز البيت من النوع ذاته[729]، وهي غير قابلة للاستخدام كخبز فصح[730]، ربما لأن تحمّضها كان يبعث على الخوف، ومن مثل ذلك يتوافر كثير من الأصناف[731].

---

(718) يُقارن أعلاه، ص 63 "جَردَقة" [رغيف، وأصلها فارسي]. ويستخدم ابن ميمون الكلمة العربية "جَردَقة" بدلًا من "حَلّا"،

Pes. I 5; Teb. Jom. II 4.

(719) Bez. II 6, 'Eduj. III 10;

يُقارن:

Tos. 'Ab. z. VII 2,

يُخبَز "جِريصوت" في الـ "تنّور".

(720) Men. V 9, Tos. Men. VIII 11.

(721) j. Pes. 29c.

(722) Tos. Bez. III 7.

(723) Tos. Bez. III 7.

(724) Tos. Ber. VII 2, Pes. I 31, j. Pes. 29c.

(725) Dem. VI 12, Jad. I 5,

"قلُسقين" = χολλιχιον كمفرد:

j. 'Ab. z. 40a.

(726) Jad. I 5, Tos. Dem. VIII 1. 2, Schabb. XII 15.

(727) Blümner, *Technologie*², vol. 1, p. 79.

(728) تعني "جلُسقا" عند السريان خُبزًا ممتازًا أو دقيقًا ممتازًا.

(729) Tos. Ber. IV 15, j. Ber. 10b.

(730) Tos. Pes. I 31, j. Pes. 29c.

(731) Tos. Ber. VII 2.

وبالنسبة إلى كلمة "خُبز"، فإن التعبير العام عنه، توراتيًا، هو "ليْحِم" (التكوين 19:3، 18:14، 14:21؛ يُقارن αρτος، متّى 3:4 وما يلي)، وفي المشنا، بغضّ النظر عن التعابير التوراتية، "بَت"(732)، بالفلسطينية الآرامية "بِتّا"(733)، وبالبابلية الآرامية "ريفتا" (="رِعيفتا"، بالعربية "رَغيف")(734)، إلى جانب "بِتّا"(735) و"لَحما"(736). ولدى الترجوم عند أونكيلوس دائمًا "لَحما"(737). ويُدعى قرص الخبز الواحد، توراتيًا، "كِكّار" (الخروج 23:29؛ أونكيلوس "بِتّا"؛ سعديا "رَغيف"؛ القضاة 5:8؛ صموئيل الأول 36:2، 3:10؛ إرميا 21:37؛ الأمثال 26:6؛ أخبار الأيام الأول 3:16)، وبالفلسطينية الآرامية "عِجّولا"(738) وهو ما يشترط تشكيلًا مستديرًا. وكثيرًا ما يستخدم المشنا أيضًا تعبير "كِكّار"(739)، إلّا أنه يضع إلى جانبه صيغة الجمع "بِتّين"(740)، ولذلك صلة بأن كلمة "بَت" هنا هي تعبير مألوف عن "خُبز" (يُنظر أعلاه)، في حين أنها في العهد القديم تقوم مقام قطعة خُبز أو لقمة (ص 71 وما يليها). وبالطبع، يمكن استخدام تسمية أنواع الخُبز لقرص الخُبز الواحد، كما يحصل في صموئيل الثاني (19:6) مع "حَلّت ليْحِم اَحَد"، أو حتى "ليْحِم" ذاته يُقصد به رغيف خُبز ويتم عدّه (صموئيل الأول 17:17، 4:21، 18:25؛ الملوك الأول 3:14).

وأما أن يؤكل الخُبز وفقًا للوزن ("بِمِشقال") (سفر اللاويين 26:26؛ حزقيال 16:4)، فإن ذلك يعني وقت شِدّة قاسية، حيث يجب توزيع الحبوب

---

(732) Ned. VI 10, Bab. m. VII 1, Schebu. III 2.

(733) j. Ter. 45[d], Vaj. R. 6 (17[b]).

(734) b. Ber. 40[b], Bez. 32[b], Ta'an. 23[a].

(735) b. Ber. 40[b].

(736) b. Sanh. 100[b].

(737) يُنظر:
Brederek, *Konkordanz*, p. 60.

(738) j. Ber. 10[a], Schebu. 37[b], Bab. m. 8[b], Sanh. 23[c], Vaj. R. 6 (17[b]).

(739) Schebi. VIII 8, Teb. Jom. I 3. 4, 'Orl. III 8.

(740) Bez. II 6.

أو الدقيق بحسب عدد الأشخاص والأيام. ومع ذلك، يُثبَّت مقياس رغيف خبز عادي[741]، وتحديده بثُلثِ قب (= 0.675 لِتر). ومنه تتطلب وجبة غذائية الثلث، أي 0.225 لِتر. وربما كان المقصود هنا مقدار الدقيق المخصص للرغيف. وإذا قارن المرء ثلاث سيآه (= 18 قب) قمح تخمّرها امرأة في متّى (33:13) ويُفترض بسارة أن تخبزها في التكوين (18:6)، فربما أمكن حينئذ إعداد 54 رغيفًا منها، فيحصل 162 شخصًا على وجبة منها.

ونذكر هنا الأنواع الخاصة التالية من الكعك:

أ) في الوقت الذي لا بد فيه من خَبز الـ"قلُسقين" (ص 119) باستخدام حرارة عالية، احتاج الكعك الإسفنجي الرقيق والمخبوز من عجين رطبٍ جدًا، إلى حرارة منخفضة، ويمكن إعداده في التنّور أو في المقلاة (ص 42 وما يليها). وقد سُميت "سِفجانين"[742] أو "بَت سِفوجانلت"[743]، لأن عجينها يذكّر بالإسفنجة المليئة (*σπογγος*) (يُقارن ص 69).

ب) يُعرف الـ"حميطا" بأنه كعك، وقد أمكن خَبز اثنين منه أحدهما فوق الآخَر[744]، ثم صُب زيت عليهما[745]. وربما كان ذلك، بحسب الغاؤون هاي بن شريرا، "مَلِّة" العربية، أي ربما خُبز فطيرة ربما جرى خَبزه في الـ"تنّور"، لأن الكعك المزدوج يحصل على قشرة في الـ"تنّور".

ت) "سِريقين مِصُيارين"، كعك مزود بأشكال ورسومات، ويُمكن إعداده عند الخباز، وفي البيت أيضًا، ما يستدعي بذل ربة البيت جهدًا كبيرًا[746]،

(741) Kel. XVIII 11,

يُقارن:

Tos. Neg. VII 10.

(742) Kel. V 1, Tos. Kel. B. k. IV 2. 17.

(743) ‘Ukz. II 8,

(Cod. Kaufm. "سِفوجَنيت"، Ausg. Lowe "سِفُنجانيت").

(744) Tebul Jom. I 2.

(745) Ma’aser I 7, Tebul Jom. II 4.

(746) Tos. Pes. I 31, j. Pes. 29[c], b. Pes. 37[a].

وهو جائز، كخُبز رقيق ("رِقيقين")، في الفصح، وممنوع، كخُبز غليظ ("قلُسقاؤت")[747]. ويفسر ياستروف (Jastrow) التسمية بأنها "سريانية" (συζιαχος)، في حين انصرف ذهن ليفي بشكل أصح إلى "سِرَق": "يُمشِّط"، بحيث إن هذا الخُبز، وبسبب الخطوط المرسومة عليه، والتي تشبه خطوط "مُشط" و"شَبَطيّة" العرب (يُنظر ص 132 وما يليها)، قد حمل هذا الاسم. وربما تكون الرسومات قد تشكلت من الثقوب الصغيرة المطبوعة في العجين، كما هي الحال عند الخُبز المَنقوش الخاص بالعرب (تُنظر ص 132).

ج) "قِنوبِقائوت" (Cod. Kaufm. "قِموبِقائوت")[748] الذي لا بد من أنه كان خُبزًا حقيقيًا؛ إذ يجب دفع ضريبة الـ"حَلّة" من العجين نفسه. والتسمية على صلة بِـ χανωβιχος، وتُنسب ربما إلى المدينة المصرية Κανωβος المشهورة بالإغواء. وبحسب ابن ميمون، فإن الكعك هو من الحبوب المشوية، ويُعاد طحنه فيتحول مجددًا إلى دقيق.

ح) "بَخسِمين"[749] (يُقارن παξαμας، بالعربية "بَقسَماط"، يُنظر ص 136)، وهو يُغمَس في حساء اللحم. وفي أي حال، هو نوع من البقسماط.

4) "كَعكين"[750] (ربما كانت من ناحية لغوية فارسية الأصل) هي، ربما، فطيرة صغيرة محلّاة وعلى شكل حلقة.

خ) إلى جانب خُبز الفصح (يُنظر أدناه)، يحظى خُبز التقدمة ("ليْحِم هبانيم"، الخروج 30:25؛ صموئيل الأول 7:21)، أو خُبز الوجوه ("ليْحِم همَعَريْخِت"،

---

(747) j. Pes. 29c,

("سِريقين" بدلًا من "رِقيقين" (كِقلُسقاؤت)).

(748) Chall. I 5, j. Chall. 57a,

(حيث Ausg. Ven "قِنوقاعوت" مع "عين").

(749) Bem. R. 7 (35a).

(750) j. Chall. 58a,

(Ausg. Ven. "كَعبين")،

b. Ber. 38a, Pes. 48b,

حيث "كعبين" هي التفسير المألوف، في حين MS. München بحسب رابينوفيتش (Rabbinovicz) في كلا المكانين "كَعكين". يُنظر أيضًا:

Krauß, *Talmud Archäologie*, vol. 1, pp. 107, 477f.

أخبار الأيام الأول 32:9؛ *αρτοι της προθεσεως*، متّى 12:4؛ مرقس 26:2؛ لوقا 4:6، يُقارن *η πζοδεσις των αζτων*؛ سفر العبرانيين 2:9) باهتمام خاص، وكانت أقراصه ("حَلّوت") الاثنا عشر تُعَدّ من عُشري إيفة لكلٍّ منها، أي 6-8 لِترات من سميد القمح غير المخمَّر (سفر اللاويين 5:24). أمّا الـ24 عُشر إيفة من سميد القمح الضرورية لذلك، فإنها ابتيعت، كما هي حال مادة جميع القرابين العامة، من حجرة العطايا (المجلد الثالث، ص 182)[751]، فيُفترض أن تكون قد اكتُسبت من 24 سيآه (= 8 إيفة) قمح، والذي يفترض ألّا يرطَّب قبل 300 فركٍ و500 دقة في الهاون[752] والمعتادة في جميع القرابين[753]، وكذلك غربلته 11 مرة[754]، بحيث لا يبقى هناك أثر لدقيق أو نخالة[755]؛ فعائلة قهاتية [نسبة إلى قهات بن لاوي] (أخبار الأيام الأول 32:9) في الهيكل الأخير بيت جارمو[756]، كان عليها تدبير أمر الخَبز، حيث يتوافر تقليد خاص بذلك كاستخدام فرن ("تنّور") خاص (ص 100). وما يشبه خُبز التقدمة الذي يجب إعداده أسبوعيًا، ثمة خُبز الفصح ("شتي هليْحِم"، بحسب تسمية تقليدية)[757] والاثنان، بحسب سفر اللاويين (17:23)، يجب أن يُقدَّما خُبزًا مجدَّلًا ("ليْحِم تِنوفا")، وأيضًا من عُشري إيفة مخمّرين من سميد القمح[758] وقد جُمع السميد الخاص بها من 3 سيآه قمح، خلال 12 غربلة[759]، بحيث يتفوق حتى على سميد خُبز التقدمة. وبحسب رأي ما، كان يجب إعداد الخميرة من المقدار المخصص لها، وبحسب رأي آخر، يجب الإتيان بها من مكان آخر وبجودة عالية، قدر الإمكان، وإضافتها

---

(751) Schek. IV 1.

(752) Men. VI 5, Men. VIII 18.

(753) b. Pes. 36ᵃ, 40ᵃ.

(754) Men. VI 7,

يُقارن المجلد الثالث، ص 294؛

Kittel-Festschrift, pp. 62f.

(755) Men. VIII 2, Tos. Men. IX 3.

(756) Schek. V 1, Jom. III 11, j. Schek. 48ᵈ.

(757) Schek. IV 1.

(758) يُقارن المجلد الأول، ص 464.

(759) Men. VI 7.

إلى ذلك المقدار(760)، وهي تُخبز في الـ"تنّور" أيضًا(761)، ولكن كل واحد على حدة، في حين أن خُبز التقدمة كان يوضَع في الفرن بشكل ثنائي(762). وقد "صُنع" خبز التقدمة (ربما أيضًا خُبز الفصح) بشكل معيّن ("دِفوس" = τυποϛ)، وحفظه بعد الخَبز بشكل آخر(763)، وبحسب رأي ما، كان هناك شكل خاص بالعجن وشكل ثانٍ خاص بالخَبز وشكل ثالث خاص بالحفظ، أي بالمجمل ثلاثة أشكال ("دِفوسيم"، "طُفسيم")(764)؛ لأن أشكالًا عدة كانت ضرورية، كما كان يحصل في مصر القديمة(765)؛ فهذا ليس عصيًا على الفهم، خصوصًا إذا التفت المرء إلى الشكل الغريب الذي اشتُرط على خُبز التقدمة وخُبز الفصح؛ فخُبز الفصح كان رباعي الشكل وبسبع مرات أطول من عرض كف اليد، وبأربع مرات أعرض من عرض كف اليد. ويتمتع بقرون ("قِرانوت") عرضها أربع أصابع (ربما في الزوايا)(766). أمّا أقراص خُبز التقدمة، فكانت أطول من عرض اليد عشر مرات، وأعرض من عرض كف اليد خمس مرات، وبقرون (يُنظر أعلاه) بعرض سبع أصابع، حيث يربط ابن ميمون(767) بينها وبين سماكة الأقراص، أي يُدرك الـ"قرون" كزوايا، وهو ليس بالشيء المستحيل. وكلما وصل المرء، طولًا، إلى عرضيّ كف اليد [عرض كف يد × 2]، طوى المرء طرفي القرص نحو الأعلى(768)، بحيث إن كل قرص أصبح يشبه صندوقًا أطول

---

(760) Men. V 1, Siphra 101b.

(761) Me'il. II 6, 7.

(762) Men. XI 1, Tos. Men. XI 2, Siphra 104a.

(763) Men. XI 1,

(Cod. Kaufm. "طِفَس"، "طِفس"، Dem. V 3, 4 "طافوس"، "طِفاسيم").

(764) Tos. Men. XI 3, Siphra 104a, b. Men. 94a.

(765) Wreszinski, *Atlas*, nos. 109, 221, 398.

(766) Men XI 4.

(767) H. Tem. uMus. V,

على تساوق مع

b. Pes. 37a,

حيث كانت أقراص خُبز التقدمة بسماكة عرض كف اليد، وهو ما كان بالكاد ممكنًا. يُنظر كوهين عن:
Men. XI 4.

(768) Men. XI 4, 5.

من عرض كف اليد بست مرات، وأعرض من عرض كف اليد بخمس مرات، وأعلى من عرض كف اليد بمرتين، ومفتوحًا من الأعلى والجانب، حيث برزت منه القرون في الأعلى. وكان ممكنًا حينئذ وضع ستة أقراص على مائدة التقدمة بعضها فوق بعض (سفر اللاويين 6:24)، بحيث إن كل قرص علوي لامس قرون الذي يليه، وأمكن الهواء أن يتحرك بين الأقراص بحرية. وبهذه الطريقة، بحسب سفر اللاويين (8:24)، كان خُبز التقدمة، المعروض دائمًا لمدة أسبوع، يُبعَد عن أي رطوبة أو عفن أو تخمّر، خصوصًا أن أنصاف الأنابيب القائمة على نتوءات دعائم ذهبية تحمل الخُبز وتفصله[769] على توفير الرؤية التامة للأقراص، والتي يُفترض بها أن تكون خُبز تقدمة (الخروج 30:25)، والذي يستوجب، بحسب العادات والتقاليد، أن يتمتع بوجوه ("بانيم")[770]. وما من شك في أنه لم يكن من الممكن قذف أقراص الخُبز المشكَّلة بهذه الطريقة الغريبة على حائط تنّور عادي، بل كان الأمر يتطلب أداة خبز شبيهة بالكهف ومفتوحة من الأمام، كما جرى عرض ذلك في ص 100.

د) يُفترض بِأقراص الـ"تنّور" التي يُنظر إليها باعتبارها قربان تقدمة ("قُربَن مِنحا")، بحسب سفر اللاويين (4:2)، أن تكون مُعدّة بشكل غير مخمّر من سميد القمح. فإذا تعلق الأمر بخُبز سميك ("حَلّوت")، يُفترض حينئذ أن يكون عجينه قد خُلط بالزيت ("بِلولوت بشيْمِن"). ولكن إذا تعلّق الأمر بخُبز رقيق ("رِقيقين")، تُطالب الشريعة إذ ذاك بأن يُمسَح بالزيت ("مِشوحيم بشيْمِن"). وبذلك تكون التقاليد قد تطابقت وأدركت أسفل المسح كرسم لِـ"كي" (=χι) Ki[771]، أي إشارة صليب، بالزيت على أقراص الخبز[772]. وكما في حال جميع قرابين التقدمة، كذلك الأمر هنا مع العجين، يجب استخدام الماء الفاتر[773].

---

(769) Men. XI 6, Men. XI 6, 7, b. Men. 96ᵃ, 97ᵃ.

(770) Men. XI 4.

(771) يُفترض أن يُمسح الكهنة بهذا الشكل أيضًا، والملوك بشكل إكليل، b. Ker. 5ᵇ.

(772) Men. VI 3, Tos. Men. VIII 8. 10, b. Men. 75ᵃ, Siphra 10ᵈ.

(773) Men. V 2.

ذ) ينتمي إلى قربان الشكر ("زيْبَح تودا")، بحسب سفر اللاويين (12:7)، خبز سميك مخلوط بالزيت، وخبز رقيق ممسوح بالزيت، وكلاهما غير مخمر. ولأن من المفترَض أن تكون المادة سميدًا، فإن هذا ما لم تنص عليه الشريعة، إلّا أن التقاليد استنتجته من "المَصّوت" المزدوج[774]، حيث يفترض سفر اللاويين (4:2) سميدًا. وعوضًا عن الأقراص، ينتمي إلى ذلك، بحسب النص المأثور، "سميد ممزوج بالتحريك" ("سُلِت مُربيْخِت")، وهو أقراص مخلوطة بالزيت، حيث يدور الحديث في السورة 13 (يُقارن عاموس 5:4) أيضًا حول أقراص خُبز مخمَّرة ("حَلّوت ليْحِم حاميص"). وهنا طالبت التقاليد بـ20 عُشر إيفة لإعداد كامل الفطير. وأُعد من أحد النصفين 30 من الأقراص غير المخمَّرة، ومن النصف الآخر 10 أقراص مخمَّرة[775]. وقد انقسمت الأولى إلى 10 أقراص من الخُبز السميك والخُبز الرقيق، إضافة إلى 10 أقراص "رِبيخين" ("رِبوخا")، أي أقراص غُلِيَ سميدها بالماء الساخن، ثم خُبزت قليلًا "بالزيت في مقلاة" ("اِلبَس")[776]، في حين أن الخُبز السميك والخُبز الرقيق أُعدَّا في الـ"تنّور". ومن الزيت المستعمل بمقدار نصف لوج (Log) في الخُبز غير المخمَّر، استُخدم ثُمنُ لوج من أجل الخلط أو المسح لكلٍّ من الخُبز السميك والخُبز الرقيق، وربع لوج من أجل فطير المقلاة[777].

والثلاثية غير المخمَّرة مطلوبة لقربان التكريس ("مِلّوئيم")[778]. وعلى الرغم من أن الشريعة (سفر اللاويين 14:6) تذكر فقط الـ"مُربيْخِت" المعَد بالزيت على الصفيحة ("مَحَبَت")، الذي يجب تقديمه قربانَ لقمة (يُقارن ص 66)[779]،

---

(774) Siphra 35ᵃ, b. Zeb. 50ᵃ.

(775) Men. VII 1, b. Men. 77b, 89ᵃ, Siphra 31ᶜ, 35ᵃ.

(776) يُقارن ص 143.

(777) Men. IX 3, Siphra 34ᵈ, b. Men. 89ᵃ,

يُقارن:

Tos. Men. VIII 10,

حيث يوَزَّع نصف اللوج على خبز سميك وخبز رقيق.

(778) Men. VII 2.

(779) Siphra 31ᶜᵈ.

يجمع المرء معه، الخروج (23:23)، سفر اللاويين (26:8)، الدعوة الصريحة إلى خُبز غير مخمَّر وخُبز زيت سميك ("مُربيْخِت") وخُبز رقيق[780].

ر) تقدمة العومر تجري، كما يُفترَض بحسب سفر اللاويين (10:23) وما يلي، في فترة لها صلة بعيد الفصح (الأكثر دقة، يُنظر المجلد الثالث، ص 9 وما يليها). وتؤخذ عطية العومر من الحصاد الأول للحبوب، قبل أن يأكل المرء من الغلة الجديدة. وتتمتع التقاليد بأحكام دقيقة خاصة بالقص والتحريك والشَّي والطحن والتنخيل 13 مرة، بحيث تم الحصول من 3 سيآه (= 1 إيفة) شعيرًا على عُشر إيفة من الجريش[781]. ولأنه يجري، بحسب سفر اللاويين (14:2 وما يلي)، تقديم قربان باكورة الثمار ("مِنحَت بِكّوريم") كجريش من حب طري مشوي ومخلوط بالزيت، مع إضافة بخور، فإن على المرء وضع الجريش المحمّص في وعاء مع زيت، وإضافة البخور إليه، ثم خلط المزيج بالتحريك مع الزيت وعجنه وخَبزه، وفي الختام تُصب بقية لوج الزيت المستخدم هنا (0.0138 إيفة) عليها[782].

ز) يُفترض وجود فطير سميد خاص، حين يجري توضيح (الخروج 31:16) "صَبّيحيت بِدِبَش"[783]، في المدراش[784] كـ"سولِت يسبح فوق منخل الدقيق" ("صافا عَل جَبّي نافا")، أي لا يسقط كما الدقيق[785]. وهو يُعجَن مع العسل والزبدة ("حِمآ"). وللمن طعم كعك محلّى رقيق لم يكن جائزًا في هيكل بني إسرائيل (سفر اللاويين 11:2)[786]، مع أن شأنًا مهمًا في عيد أدونيس في الإسكندرية، بحسب ثيوقريطس، حين كان معَدًا من الدقيق والعسل والزيت.

---

(780) لم يجرِ التطرق إلى ذلك في Mekhiltha وSiphra، ولكن يُنظر:
b. Men. 78a.

(781) Men. VI 6,
يُقارن المجلد الثالث، ص 42 وما يليها، ص 92، 258، 267، 293.

(782) Men. X 3. 4.

(783) يُقارن أعلاه، ص 69.

(784) Mekhiltha, Ausg. Friedmann, 51a.

(785) يُقارن المجلد الثالث، ص 258، 293 وما يليها.

(786) Siphra 11d.

د. الخَبْز في الـ "فرن"

1 . الـ "فرن"

الـ "فُرن"، ج. "أفران"، ووفقًا لِباور، "فرونِة"، هو أتون الخَبْز المعروف في مدن فلسطين وسوريا، وأحيانًا في القرى. وهو يعود إلى الخبّاز الذي امتهن تلك المهنة، والذي يُسمى "فرّانًا"، في حين أن بائع الخُبز، أكان يمارس عمله في محل للبيع أم على ناصية الطريق، أم كان حاملًا له[787]، هو "خبّاز"[788]. لكن في الواقع، لا يوجد هنا اختلاف واضح بين "فرّان" و"خبّاز"؛ فالاسم العائد إلى الأصل اللاتنيني فورنوس (*furnus*) يمثّل دليلًا على أن أصل هذا النوع من الأفران يعود إلى إيطاليا، حيث نماذج الأفران القديمة المحفوظة في مدينة بومبيي (Pompeji) قد أنشئت بهذه الطريقة[789]، مثل أفران الشرق. ويتألف الفرن، وهو يشبه جدًا أفراننا الريفية ذات الطراز القديم، من حُجرة خَبزٍ مستديرة أو مقوّسة بشكل طوليّ ذات قطر يبلغ نحو 3 م وارتفاع داخلي 0.5 م، ويقوم على قاعدة من الحجارة والجير[790]. وفي هذه القاعدة، يوضَع قنطار واحد أو أكثر من الملح لتحقيق حرارة مستدامة. وواقع الأمر أن الاسم "فرن" يرجع إلى نطاق الخَبز الذي غالبًا ما يكون مرصوفًا بالحجارة بشكل أملس ناعم. وعلى طرفه الأيسر، يُركز المرء النار الموقدة بحطب أو شجيرات خفيضة. ومن هنا يُطلق عليه اسم "زاوية النار". وإلى اليمين، يقع الحيّز المخصص للخَبْز ("زاوية الخُبْز"). هكذا في القدس. وفي حلب يُفرَّق بين حيّز النار وحيّز الخُبْز كـ "فرن" و"بَطّال". وتشكّل فتحة مقوسة صغيرة ("باب")[791]،

---

(787) الصورتان 31-32.

(788) Mielck, *Terminologie*, pp. 83ff.

يُميَّز بين الـ "فران"، صاحب الـ "فرن" الذي يقوم بخَبز العجين الذي يرد إليه من الآخرين، والـ "خبّاز" الذي يخبز على حسابه خبزًا للبيع. إلا أن هذا التمييز ربما لا يُناظر التعبير المألوف في أيامنا هذه.

(789) يُنظر:

Overbeck, *Pompeji*, pp. 388f.; Blümner, *Technologie*, vol. 1, pp. 65f, figs. 31-33.

(790) الصورة 1.28.

(791) الصورة 2.28.

يمكن إغلاقها بباب حديديّ، المدخل إلى حيّز الخَبز. ولهذا صلة بكوّة مفتوحة في الأمام ومغطاة بـ"قوس"، اسمُها "ميزان"، وعلى سقفها "مدخنة"[792] تُصرّف الدخان المتدفق من حيز الخَبْز نحو الأعلى. وتحت الكوة ينفتح حوض مسوّر يكون كسلة للرماد. والمنشأة بكاملها تقع دائمًا في البيت، ولكن في خلفية الحيّز الذي يجري فيه أيضًا إعداد العجين وصنع الخُبز.

وقد شاهدتُ نموذجًا مرتجَلًا ومميَّزًا لـ"فرن" بالقرب من مكان التعميد على نهر الأردن؛ فعلى منصة خشبية، وضِعت حُجرة خَبْزٍ مستديرة ومقنطرة، تسير في الأعلى ومصنوعة من الطين، قطرها 165 سم وارتفاعها 65 سم. ومن خلال فتحة عرضها 30 سم، تولَّد الحرارة من الحطب المشتعل، ثم يجري الخَبز بعد إخراج الفحم، وتُغلَق بعد ذلك الفتحة بباب. وقد صُنع هنا خُبز مدينيّ للحجاج. وليس هناك من شك في أن عمل المنصة الخشبية عند عبور النهر أن تحمي الفرن من الماء.

في القاهرة والإسكندرية، لا تختلف الأفران الكبيرة التي تُسمى "طابون"، عنها في فلسطين. إلّا أن الاختلاف يكمن غالبًا في حيّز المواقد الذي منه ينتقل وهج الجمر في الخلف من خلال فتحة إلى حجرة الخبز، حيث توضع تحت حجرة الخَبز، على الرغم من إحماء المرء الأخيرة أيضًا، للحصول على ضوء وحرارة علوية للخَبز. وللأفران الصغيرة في المدينة والقرية موضع حجرة إحماء خاصة في الأسفل، غير أن هذا المرفق وصِف لي بأنه ليس بعربي.

في الأزمنة القديمة

ليس لافتًا أن فُرُنس (φουρνος) الروماني يظهر في فلسطين بعد الحقبة التوراتية، وتذكره الأدبيات الحاخامية. وهناك يُدعى "بُرنا"[793]، وهو الاسم الذي استمر باقيًا في لهجة "معلولا" الآرامية بصيغة "فورنة"[794]، ولكن هناك

(792) الصورة 4.28.

(793) Kel. VIII 9, Tos. Kel. B. k. VI 17.

(794) Parisot, *Le Dialecte de Ma'lula*, p. 187; Bergsträsser, *Glossar*, p. 26.

"بُرني" أيضًا[795]، وفيه يقوم المرء بالإحماء والخَبز[796]، وتُعتبر الأرضية طاهرة في حال استخدامه، وإذا كان مبنيًا بشكل راسخ. وقد يصبح غير طاهر إذا كان مزوَّدًا بـ"لِزبيز" ("هَلِزبَز") وسطِجاَؤت و"سِفِيّوت"[797]، وهو ما يفترض، ربما، حركية أداة الخَبز. و"لِزبيز" (Cod. Kaufm. "ليزِبين") هو $\lambda\alpha\beta\iota\varsigma$ "مقبض"، وإسطِجاَؤت (Cod. Kaufm. "اَسطِجاَؤت"، و"اِسطِناؤت" المشتقة من $\sigma\tau\varepsilon\gamma\eta$ تعني "سقفًا"، أي تفترض مسبقًا غطاءً مستقلًا. و"سِفِيّوت" هي "حواف" تكسو القائم أو سطح الأداة.

2. مجرى عملية الخَبز في الـ "فرن"

يجري، عادة، عجن العجين في حوض نحاسي كبير ومنبسط ومطلي بالقصدير ("طِشت"، "لَكَن"). إلّا أني شاهدتُ في أنطاكيا والقدس والقاهرة معجنًا حقيقيًا من الخشب يستخدمه الخبّازون ويُطلِقون عليه اسم "معجن"، وفي أنطاكيا "تكّنة". وفيه يقوم العجّان بعملية العجن وقوفًا، وهو غالبًا ما يكون رجلًا، وفي مصر غالبًا ما يكون عاري الصدر. أمّا إعداد الخُبز، فتتوزّع إجراءاته، في حال تعلق الأمر بكميات كبيرة، بين عدد من المساعدين الذين ربما يكونون من النساء، فيقوم أحدهم بتشكيل أقراص عجين مستديرة ("قَرَّص")، ويقوم شخص ثان بترقيقه باليد ("رَقّ")، في حال عدم استخدام مرقاق العجين ("شوبَك"، في حلب "نِشّاب"، وعند بيرغرين "طُرّاح") لصنع معجنات لذيذة، ويقوم شخص ثالث بدهن الأقراص بالماء لتصبح لامعة، ويقوم شخص رابع بالضغط بأطراف الأصابع، صانعًا 16 إلى 20 ثقبًا في سطحها، في حال تطلَّب ذلك نوع الخُبز، ويدفع شخص خامس الخُبز إلى الفرن، بعد أن يزاح الجمر جانبًا. ولإزاحة الجمر، استخدم أحدهم في حلب خشبة طويلة على هيئة مجذاف ("سهم")، واستخدم في القدس نوعًا من المجرفة[798] مع لوح حديديّ ("كريك") على أحد الطرفين، وشوكة حديدية

(795) Tos. Bez. III 19. 20, b. Pes. 31ᵇ, Bez. 34ᵃ, ‘Ab. z. 35ᵇ.

(796) Tos. Bez. III 19, b. Bez. 34ᵃ.

(797) Kel. VIII 9, Tos. Kel. B. k. VI 17.

(798) الصورة 4.28.

telegram @soramnqraa

("دِقران") لإزاحة قطع الخشب ("قَرامٍ") إلى الطرف الآخر. وتُستخدم مكنسة ("كَنّاس") ذات شرائط أو خيوط[799] غير مربوطة بإحكام لتنظيف حجرة الخَبز. وكمِخباز [أداة الخبّاز لإدخال العجين إلى بيت النار ثم لإخراج الخبز منها]، تُستخدم خشبة على هيئة مجذاف[800]، اسمُها في حلب "سهم" وفي طبرية "راحة"[801] وفي القدس "زانة" وفي السلط "طرحة"، وهي الكلمة التي يطلقها المرء في القدس على كل لوح يوضع عليه الخُبز، بحافة أو من دون حافة، قبل الخَبْزِ أو بعده. ويُقلِّب الخبّاز الخُبز في الفرن من 5 دقائق إلى 10 دقائق، وفي حرارة منخفضة، ثم يقرّبه من الجمر لينتفخ، فينشأ من ذلك تجويف في الداخل. وفي الختام، يجري إخراج الخُبز من بيت النار بالمخباز، ليوضع على ألواح كي يبرد، وليعود بعد ذلك إلى شكله الطبيعي المنبسط. وكثيرًا ما يُحضِر أهل المدينة وأهل القرية عجينهم إلى الخبّاز الذي يُكافأ على قيامه بالخَبْز بجزء من الخُبز، من كل 100 رغيف 8 أو 10 أرغفة، أو ما يقابلها. ويحرص المثل على تزكية هذه الطريقة، بالقول[802]: "إعطِ خُبزَك للخبّاز ولو حَرَق ("سَرَق")[803] نُصّه". ويُستحسن وضع علامة على الخُبز الذي وصل إلى الخبّاز مُجهَّزًا، خشية استبداله، عن قصد أو غير قصد. وفي أماكن أخرى، تحصل أختام حقيقية ذات صور، أو آثار أصابع، أو مفاتيح، عيدان مع حزوز[804]. وإذا كان الأمر كذلك في فلسطين، فهو غير معلوم لديّ. وفي المدن، يجري إحضار "لحم مقلي" إلى الخبّاز، لأن مواقد الطبخ العربية غير مؤهلة لإنتاج حرارة كافية لذلك.

---

(799) الصورة 5.28.

(800) الصورة 6.28.

(801) هكذا عند بطرس البستاني ودوزي:

Dozy, *Suppl.* I, p. 566;

يُنظر:

Mielck, *Terminologie*, p. 65.

(802) Harfouch, *Drogman Arabe*, p. 333.

(803) هكذا:

Einsler, *Mosaik*, p. 87.

(804) Mielck, *Terminologie*, pp. 85, 92.

وفي السلط، يصف فرح تابري إعداد خُبز الـ"فرن" بالشكل التالي: تقوم المرأة بإحضار عجين طري ("عجين رخو") في حوض عجين خشبيّ ("باطية") أو أداة العجين المعدنية ("لَكَن العجين") إلى الخبّاز ("فرّان"، "خبّاز")، الذي تُقسّمه إلى قطع ("قَرَّص") وترققها، ويرسم برؤوس الأصابع الوسطى زخارف على أقراص الخُبز ("رُغفان") ويُدخلها بالمخباز إلى الفرن، ويقلّبها بعد 5 دقائق إلى 10 دقائق، ثم يُخرجها بعد 5 دقائق إضافية ناضجة ("مُستِوِ"، "طيِب").

وفي مصر، يقوم الفلاحون بوضع أقراص العجين الطازجة من الخُبز الرقيق ("عيش رقيق") على مخباز مستدير في الأمام ("مَطرَحّة")، وترقيقه ومدّه من خلال قذفه إلى أعلى، ثم دفعه بالمخباز إلى داخل الفرن وسحبه بكلّاب حديديّ. ومع ذلك، يوجد خبز سميك غير مختمِر ("عيش فطير") يرقَّق بالأيدي.

في الأزمنة القديمة

لا تقدِّم الأدبيات الحاخامية تفصيلات عن عملية الخَبز في الـ"بُرنا" ("بُرني"). ويُذكَر أحيانًا الإحماء والخَبز في داخله[805]. وحين يدور الحديث في المشنا حول رأس مدبَّب ("مَسمير") في الخلف على رغيف الخبز ("كِكّار")، إضافة إلى حجر صغير ("صِرور") وقطعة خشب أو ترمس ("تُرموس") عليه[806]، يقوم ابن ميمون بتفسير ذلك بأنه إشارة إلى الخُبز المرسَل إلى الخبّاز، ولكن قد يكون المقصود حوادث عَرَضية أصابت الخُبز. وفي حال تمايز خُبز الخبّاز عن الخُبز الخاص في أنه وحده يستطيع الاحتفاظ بالأول، فإن على الأخير أن يعلن[807]، فيكون هذا قابلًا للتعرف إليه من خلال إشارة خاصة، والأول غير قابل.

---

(805) Tos. Bez. III 20, b. Bez. 34a.

(806) Tebul Jom I 3, 4.

(807) Bab. m. II 1, 2.

3. خُبز الـ"فرن"

أ) بالنسبة إلى خُبز الفرن العربي المألوف ("خبز فرن") والذي دائمًا ما يكون مختمِرًا، فإنه يُخبَز من طحين الحنطة المُنقّى، ولكنه، وفقًا لمفاهيمنا [الألمانية]، مائل إلى السمرة (في حلب "طِحين خاصّ"، المجلد الثالث، ص 289). وهو من دون قشرة، ويكون يابسًا جدًا في اليوم التالي. ومن هنا، لا يفضِّل العرب أكله بائتًا. ولأن عجين الخُبز المألوف طريّ أو مبلول، فإنه يُدعى "خُبزًا رخوًا"، ولأنه رقيق قياسًا إلى نوع آخر من الخُبز، فإنه يُدعى "خبزًا مفرودًا" (القدس)، ولأن الخبّاز زخرفه بالثقوب (ص 129، 131)، فهو "خُبز منقوش". وقد شاهدت للخُبز حجمين رئيسين في سنة 1925، أحدهما كبير ذو قطر يبلغ 25-26 سم وسماكة تبلغ سنتمتر واحد - سنتمترين، وتُباع القطعة منه بقرش واحد، والآخر صغير ذو قطر يبلغ 20 سم، والقطعتان منه بقرش واحد. ويمكن أن يبلغ قطر رغيف الفرن 17 سم وسماكته سنتمترين ووزنه 193 غرامًا. وهو في الأعلى بني فاتح، وفي الأسفل أبيض تقريبًا. ووفقًا لطبيعة الزخرفة، يُفرق المرء في القدس بين خُبز بنصف الحجم مع ثقب في الوسط يدعى "اِجرينة"، وبحجم مألوف مع ثقوب في دائرة بسيطة أو مضاعفة كـ"وردة"[808]، وبثقوب أربعة كـ"مخزّق"، وبثقوب في خطوط متوازية كـ"مشط". ويبلغ قطر الخُبز الرقيق ("خُبز مفرود") في القدس 15 سم وسماكته سنتمترًا واحدًا، وتدعى القطعة منه "رغيف". واسم الخبز الأكثر رقة هناك "خُبز حلبي". وغالبًا ما يُنثر في حلب الكمون الأسود ("حبّة البركة"، "قِزحة"، المجلد الثاني، ص 291) على الخُبز المألوف. وهناك يدعى الخُبز المعجون من طحين النوى ("فَقش") "خُبزًا فرنجيًا"، في حين أن المرء في القدس يطلق هذا الاسم، وفقًا لِباور، على الخُبز المستدير أو المنشوريّ الشكل[809]. وربما تذكّر التسمية هذه بخُبز اليونانيين أو الألمان، وهو ما لا يؤخذ هنا في الحسبان.

---

(808) الصورتان 27، 9.30.

(809) الصورة 31.

وفي قرية رام الله، خَبَزَ أحدهم في الـ"فرن" أنواعًا ثلاثة: خُبز رقيق قطره 40 سم ("شِراك")، وخُبز متوسط السماكة قطره 20 سم مع ثقوب في السطح ("مَرقوق")، وخُبز سميك قطره 15 سم ("سَمّون").

ب) يرتبط بـ"الخُبز المفرود" نوع من الخُبز يُدعى في دمشق وحلب "شَبَطية"؛ فعلى قرص من العجين العادي، يترك المرء آثارًا بأطراف الأصابع ويمدُّه بالطول، بحيث تتحول الآثار من خلال ذلك إلى خطوط طويلة.

وثمة خُبز كبير ومستطيل، نحو 30×20 سم، هو نوع من الخُبز المقدسي المزدان بخطوط عرضية متوازية، ولذلك يدعى "درج القلعة"[810].

ت) عندما يُعدّ عجين الخُبز الطري أقراصًا سماكتها 3 سم وقطرها 25 سم، ينشأ "خُبز سَمّون". وفي القدس، يدعى خُبز مستطيل من هذا النوع "حمامة"[811].

ث) من العجين اليابس غير المبلول ينشأ الخُبز المعروف باسم "كماج"[812]، وتسميته ذات أصل فارسي. وفي القدس، تتوافر الأنواع "خميل" و"رقيق" بسماكة 3.5 و1.5 سم وقطر 20 سم. ويتعرف المرء إلى خُبز الـ"كماج" من خلال سطحه المنبسط. ويمكن أن يكون "كماج مقِزَّح"[813]، أي منثور عليه "قِزحة"، أو "كماج بِبَلَح"[814] يحتوي على تمر غير مجفف ("بَلح"). وهناك صنف أصغر قطره 15 سم وسماكته 1.5 سم مع تمر مضغوط ("عجوة").

ج) وفي تقليد لخُبز الـ"صاج" والـ"تّنور"، يخبز المرء في الفرن خُبزًا رقيقًا قطره 40 سم ("شْراك"، يُنظر أعلاه، يُقارن ص 59). وفي حلب، هناك "خُبز

---

(810) الصورة 11.30.
(811) الصورة 4.30.
(812) الصورة 31.
(813) الصورة 5.30.
(814) الصورة 12.30.

الحَصاوي" الذي يشبه خُبز التنّور، وهو يحمل هذا الاسم لأن أرغفته الكبيرة الرقيقة توضع في الـ"فرن" على "حصى"، ولذلك تُخبز بشكل جيد. وثمّة قرص أكثر رقة مُعدّ بالشوبك ومنثور عليه السمسم، يدعى في القدس "بَرزَقة"، ج. "برازق". وفي دمشق، يُدهَن بالـ"دبس" أو الزبدة، ويُنثر السمسم عليه[815].

ح) الـ"كعك"[816] يؤدي دورًا كبيرًا في المخابز المدينية، وهو التسمية العامة للكعك المصنوع من دقيق أفضل، بغض النظر عن شكله. وفي القدس، يُعِدّ المرء على شكل حلقات "كعكًا مبرومًا"[817]، قطر الحلقة 20 سم وعرضها سنتمتران، إضافة إلى "كعك مسِمسِم"[818]، أي منثور عليه "سمسم"، وكعك "مقِزّح"، أي منثور عليه "قزحة"، وقطر الحلقة في كلا النوعين 14 سم وعرضها 5 سم. وعوضًا عن ذلك، ينثر المرء "كزبرة" مع "كمّون" و"شومر" أيضًا. وهناك "كعك رمضان" الكبير والطويل والمتبَّل بشكل قوي، حيث تلتف حلقات عدة بشكل حلزونيّ بعضها حول بعض. وأحيانًا يزين الوسط قطعة صغيرة من مرآة مستديرة.

خ) قطع خُبز محمّص ("قرص"، يُقارن ص 85) يُخبَز في حلب في أوقات الأعياد على شكل أقراص سميكة، حيث يُخلط السميذ أولًا بالزيت، ثم يعجن الخليط بالماء، حيث يتوافر أمامنا شيء موازٍ لكعك السميذ الخاص بقدسية بني إسرائيل (ص 122 وما يليها). وباستخدام أشكال خشبية، تُطبع صورٌ على الأقراص.

د) الخُبز المقدّس ("قُدّاس")[819] يعده مسيحيو فلسطين الروم. يجري تقديم 3 أرغفة إلى 6 أرغفة من هذا الخُبز إلى القسيس الذي يقوم بمباركته، ومباركة مَنَ قدمه معيدًا واحدًا منها. كذلك يجري في أيام السبت والأحد

---

(815) Wetzstein, *ZDMG*, vol. 11, p. 517.

(816) الصورة 32.

(817) الصورة 1.30.

(818) الصورة 3.30.

(819) الصورتان 2.30، 10.30.

إحضار جزء منها إلى الكنيسة كـ *προσφορα* (تَقدمة")، وهو ما يأخذ منه القسيس للعشاء المقدس ("قربان")[820]، ويبارك الباقي ويوزعه بعد الصلاة قِطعًا صغيرة بين الحاضرين. مثل هذه القطعة من الخُبز المقدَّس تُدعى *αντιδωρον*، أي قربان، لأنها تقدَّم هدية في مقابل الخُبز المستخدم في العشاء الرباني. والتسمية العربية هي "أولي"، أي "أول"، وقد تعذّر عليّ العثور على تعليل لها.

يُصنع الخبز المقدّس من السميذ مع إضافة بعض الدقيق لتعزيز التماسك. وفي الأرياف وحدها، يُعَدّ عجين صلب من دقيق جيد مع ماء ساخن وخميرة وبعض الملح. ويجري ترقيق الكتلة المأخوذة منه، بحيث تنشأ أقراص، قطر الواحدة منها 8–25 سم وسماكته 4–5 سم. وعلى مدار حافته، يقص المرء بالسكين أخدودًا، بحيث يبدو القرص كما لو أنه مضاعفًا. وعلى السطح، يطبع المرء بختم خشبي مربع ("رَشم") يحمل النقش *Iς Xς νιχα* "عيسى المسيح ينتصر"، وتُخبز الأقراص في الـ "فرن" بعد أن تختمر بشكل كافٍ.

ذ) خُبز العيد ("غُربنيّة"، "غُربانية"[821])، وهو لجميع الأعياد وأعياد القديسين الكبيرة. يُستخدم في صنعه العجين نفسه المستخدَم في الخُبز المقدّس، فيجري إعداد أقراص كبيرة قطر الواحد منها 30–40 سم وسماكته 8–10 سم، وتُخبز في الـ "فرن". ومن أجل ذلك، يحتفظ المرء بختم دائري كبير لطبع صورة القديس أو الكلمة اليونانية للخبز المقدس (يُنظر أعلاه) مرات عديدة أيضًا. وعلى أطراف الأقراص، تُقَصّ غالبًا قصّ خطوط متعرجة. وعندما يجلبها المرء إلى الكنيسة، يعطي القسيس واحدًا أو بضعة منها، فيقوم هذا بمباركتها، ويوزع الباقي. أمّا ذلك الفرد من العائلة الذي يكون سَمِيّ القديس، فيكون هو الجالب، لأنه "صاحب العيد". وفي جفنا، حيث يمارس المسيحيون اللاتينيون التقليد نفسه، غالبًا ما يكونون جميعهم أفراد أسرة واحدة ("حَمولة") تقوم بخلط الدقيق الذي تُخبَز منه أقراص خمسة كبيرة. وعلى لوح

---

(820) عن الاستخدام في وجبة العشاء، يُنظر ص 64.

(821) من:

Almkvist, *Actes du VIII. Congr. Int. Des Orient.*, vol. 2, section 1, p. 398,

مشتقة من "قربان" "خبز الذبيحة". ولكن لا يؤخذ قربان من الـ "غُربنيّة". وليس لديّ تعليل لهذا التعبير.

من قش، يحضرها المرء إلى القسيس وهي مغطاة بخرقة وبعض المال حيث يقوم بمباركتها وتوزيعها. ومن أجل إمتاع الأطفال أيضًا، يُخبَز "كعك" صغير لهم ويوزَّع إليهم مع دُمى ("لُعبة")، وهنا لا يقوم القسيس بإعطاء بركته. وتنفيذًا لـ"نذر"، يمكن إحضار "غُرُبنية" كبيرة قطرها نحو 30 سم، مع بضع قِطَع من الخُبز المقدس ذات حجم عادي، وتقديمه إلى القسيس الذي يحتفظ بالخُبز الكبير، ويوزع قطع الخُبز الصغيرة على جيران جالبه.

ر) خُبز الموتى ("وُجه رحمة"، أيضًا "ذُكرانية"، أي "خبز الذكرى"). هو خُبز يُصنع من السميذ، وعند الفلاحين يُصنع من الطحين، ويُعَدّ مع الجزء الثاني عشر عجينًا من سمن وسكر وخميرة وماء. يُبسَط خليط هذا العجين على صفيح الخُبز ("صينية") بسماكة 2-4 سم، ثم ينثر المرء السمسم عليه ويجعله متماسكًا ويدمغه بالختم المستخدم في ختم الخُبز المقدّس مرات عدة، يصل عددها أحيانًا إلى 9 مرات، بحيث تؤلّف 5 منها صليبًا و4 مقحَمة بينها، الأمر الذي يمكّننا من اعتبارها مع الختم الأوسط صليبًا ثانيًا. ويجري بعد ذلك وضع القرص الكبير في الفرن. ويوزَّع مثل هذه الأقراص على قبر فرد من أفراد العائلة طلبًا لراحة نفسه، وفي حال أراد المرء أن يعبّر عن الألم بشكل قويّ، توزَّع في اليوم الثالث أو التاسع أو الأربعين بعد الموت، أو بعد نصف سنة أو بعد سنة واحدة، فضلًا عن "سبت الأموات"، قبل صوم الفصح[822]، وفي عيد البربارة في 4 كانون الأول/ ديسمبر[823].

يختلف عن هذا الكعكِ كعكُ الصفيحة المعَد كـ"وجه رحمة" للغرض ذاته، فيُصنع من القمح المسلوق ("سِليقة")، حيث تُنثر عليه "القضامة" (حمّص مُحمّص) أولًا، ثم سكر مطحون. ومن الحلويات ("ملبَّس") أو "بقدونس" ناعم يابس يصنع المرء منها أشكالًا وصليبًا، ومن الـ "قرفة" والحلويات يضع المرء دائرة على الحافة. وذلك كله يُوزَّع عند القبر.

(822) يُنظر المجلد الأول، ص 439.

(823) يُنظر المجلد الأول، ص 270 وما يليها.

ز) خُبز محمّص في الفرن ("بَقسَماط"، "بَقسْماط")، ويُعد من خلال شطر خبز سميك قديم ("خُبز سَمّونِ"، ص 133)، وخَبزه مرة أخرى. وتعود التسمية إلى أصول يونانية، إلا أن الخبّازين اليونانيين يصنعون بقسماطًا خاصًا πaξaμaς يُتبَّل باليانسون.

س) لحم وعجين ("لحم بعجين") هو اسم فطير محشوٍ باللحم المفروم، وعادة ما يُحضّر في البيت ويُخبَز عند الخبّاز.

ش) فطير باللحم على شكل هلال ("سَنبوسق"، "سمبوسِق"). يتمّ حشو الهلال المكوَّن من العجين الذي يبلغ طوله 15 سم وعرضه 5 سم باللحم المفروم، وخبزه هكذا.

استكمالًا للمذكور آنفًا، ووفقًا لتحريات ذاتية، أُعدِّد في ما يلي مجموعة من التسميات الخاصة بالكعك والفطائر التي أبلغني إيّاها في وقت لاحق الدكتور توفيق كنعان، ضمن رسالة خطية منه:

1. "رخو": يُسمّيها المرء في الناصرة أقراصًا رقيقة كبيرة مزيَّنة ببصمات الأصابع التي تمنع انتفاخها، والنوع ذاته يدعى في القدس "بيتا". وفي الـ"طابون"، يجري إعداد خَبز الـ"رخو" في بعض المناطق. يُقارن ص 131 وما يليها.

2. "سموني" (هكذا في الناصرة) أو "فرنجي"، "روملّي" (هكذا في القدس لدى المسلمين والمسيحيين البسطاء): هكذا تُدعى الأرغفة السميكة المستديرة الأوروبية. يُقارن ص 132 وما يليها.

3. "قوالب" (هكذا في القدس)، أي "أشكال": خُبز سميك وطويل وأوروبيّ الطابع.

4. "وَردي" (القدس): خبز صغير مستدير منتفخ بشكل كبير، يتناوله المسلمون بشكل خاص. يُقارن ص 132.

5. "طُلمية"، ج. "طَلامي": رغيف مستدير مخبوز كيفما اتفق من دقيق خشن لتُوزعُه الأديار اليونانية والفرنسيسكانية على الفقراء. ويستخدم الفرنسيسكان أرغفة أكبر من تلك التي يستخدمها اليونانيون. يُقارن ص 114 وما يليها، وص 119.

6. "قِرشلّة": الشكل العربي من البقسماط.

7. "كماج": خبز من طبقتين، يُخبز في الناصرة في الـ"طابون" أيضًا. يُقارن ص 85، 133.

8. "مَناكيش" [مناقيش] (مفردها "مَنكوش"[منقوشة]): "كماج" من عجين مختمِر أو غير مختمِر مطلي بزيت و"زعتر" مطحون، ومخبوز مرات عديدة في "فرن" أو "طابون". يُقارن ص 132.

9. "فطير" (الناصرة): عجين "كماج" مطلي بالزيت أو السمن، ومعجون لعمل الفطائر. يُقارن ص 85، 114 وما يليها.

10. "قَراقِش": "كماجة" مع سمسم.

11. "كَردوش"، ج. "كَراديش": خُبز من الذرة البيضاء منثور عليه سمسم. يُقارن ص 86.

يمكن عقد مقارنة بين التعابير التالية الخاصة بأنواع العجين أو الكعك، وتلك الواردة في ص 84.

العجين المختمِر جيدًا هو "خامِر"، وغير المختمِر بشكل جيد هو "عويص" (وهو عادة ما يسمّى العجين غير المختمر). وإذا كان طعمه حامضًا يسمّى "مخَلِّل" (يُقارن "خَلّ")، وإذا لم يكن ناضجًا بما فيه الكفاية في الوقت نفسه الذي يكون فيه الفرن حاميًا جدًا، فهو "خُبز عجين" أو "خُبز مسلوق"، وفي فرن غير حامٍ بما فيه الكفاية ومخبوز بشكل قاسٍ جدًا هو "خُبز معزِّم"، أي "خُبز قوي جدًا".

في الأزمنة القديمة

ربما يستطيع المرء افتراض أن أنواع الخُبز المعدَّة في التنّور، خُبزت ربما في الفرن، إلّا أن من النادر الحديث عن خبز الفرن ("بَت بُرني")(824)؛ إذ إنه

(824) b. Pes. 31a, ‘Ab. z. 35b.

يوصف بلفظة "بُرنيت"[825] حين يُقال: "بُرنيتو اَفويا لِفانناو": "خُبز فرنه خُبِز قبله،" بعد أن كان الحديث قبل ذلك عن خُبز ("بَت") مَخبوز.

ذ. الخَبز في الـ"عرصة"

العرصة، التي كثيرًا ما تُدعى الـ"فرن"، هي في واقع الأمر محاكاة للفرن على نطاق أصغر، لكنها مصحوبة باختلافات جديرة بالملاحظة. وهي موجودة هنا وهناك، ولكن ليس بشكل مألوف لدى الفلاحين. وقد شاهدتُها بنفسي انطلاقًا من منطقة صفد وحتى بير السبع. وهي، على ما يبدو، موجودة في مصر العليا أيضًا[826]. والعرصة تسمية تطلَق عادة على الأنثى الخليعة، ووفقًا للقاموس فناء أو حوش البيت. وربما ينطبق التعبير في واقع الأمر على لوح أداة الخَبْز المستدير الذي يُصنَّع بعناية خاصة، بالقرب من القدس، من الطين وقطع الفخار المطحون ("حومرة")، إلّا أن الحديد يدخل أيضًا في صنعه[827]. وبالقرب من طبرية، يصنّع اللَّوح من خليط من الطين وشعر البوص ("طريش")[828]. وتحت لوح الخَبْز، يُجهَّز حيّز الإحماء من الطين والتبن، وفوقه تقعير على شكل قبّة من الطين والتبن، أو "طريش" (يُنظر أعلاه) مع فتحة إلى الأمام لوضع الخُبْز. وحيّز الإحماء ("بيت النار") مزوّد بفتحة لإشعال النار في الأمام أو على الجانب، غير أنها مرتبطة من الخلف في الأعلى من خلال شق مع حيز الخَبْز، والذي عادة ما يحتفظ في قبّته بشق أو ببعض الثقوب. وبهذه الطريقة يصعد دخان النار نحو الأعلى، في حين أن وهجها يمنح حيّز الخَبْز الحرارة العلوية المرغوب فيها.

أما النموذج الموجود في معهد الآثار الإنجيلي في القدس[829]، ومصدره "الرملة"، فهو مستدير، ويبلغ ارتفاعه 55 سم وعرضه 40 سم، وارتفاع حيّز

---

(825) Ber. R. 67 (143b)،
بحسب طبعة: Konst. 1512.

(826) يُنظر: Blackman, *The Fellahin*, p. 164.

(827) وفق ما أورده كبير المعلمين السيد باور.

(828) يُقارن أعلاه، ص 79، 88.

(829) الصورة 26، تُقارن الصورة 1.17.

الإحماء 16 سم. وفي الأمام فتحة عرضها 25 سم، حيّز الخَبْز وارتفاعه 35 سم وفي الأمام أعلى بِـ 17 سم، نحو 20 سم عرضًا وفي الأعلى فتحة مستديرة. ويوجد في خلفية لوح الخبز شق هلاليّ الشكل بطول 25 سم على حافته الأمامية أسنان ست ("شُرّافة"، ج. "شِراريف") تبرز بطول 5-6 سم ومهمتها تقاسم الشعلة المخترقة للشق ومنع إلى حد احتراق الخُبز. وتعمل ثقوب أربعة مستديرة ذات قطر يبلغ 2.5 سم في التكور الواقع فوقها، على إخراج الدخان.

والـ "عرصة" التي شاهدتُها بنفسي في بير السبع مقامة في الخلاء، حيث تسمى هناك "فرن"[830]، وكانت أيضًا مستديرة، بارتفاع 55 سم، وعرض 70 سم. وكان لحيّز الخَبز الذي بلغ ارتفاعه 25 سم، فتحة مستديرة في الأمام 20-23 سم، وفي الخلف ثقب نصف دائريّ في لوح الخَبز ("صينية"). فلحيّز الإحماء، الذي يبلغ ارتفاعه نحو 25 سم، فتحة إدخال يبلغ مداها 25-30 سم، لا في الأمام بل على الجهة اليمنى. وكان ينبغي لدخان نار الموقدة هنا أن يتسرب من خلال الفتحة الأمامية لحيّز الخَبْز، إذ لا يتوافر فوق ثقب لوح الخَبْز ثقب إخراج الدخان. وقيل لي، في حال وُضعت أداة الخبز في البيت، توضع "مدخنة" لتسريب الدخان في الخلف. وكان سطح تكوّر حيّز الخَبز المنبسط تقريبًا محوطًا بحافة أكثر ارتفاعًا، لأن الخُبز الجاهز هنا يوضع عليها. وشبيه بذلك الـ "عرصة" في رام الله الموجودة في متحف المعهد في القدس[831]، لكن فتحة حيّز الإحماء في الأمام ولحيّز الخَبْز شق في الأعلى يعمل كمخرَج للدخان.

تلك الـ "عرصة" التي شاهدتُها في عين الزيتون بالقرب من صفد، كانت شيئًا أصيلًا؛ فقبّة حيّز الخَبْز المنبسطة كان لها في الأمام فتحة نصف دائرية لوضع الخُبز، الذي كان يمكن إدخاله بالشكل الصحيح؛ لأن الطبقة التحتية المكوّنة من الحجارة والطين كانت قد امتدت في الأمام إلى نصف دائرة مكشوفة. كما أن حيّز الإحماء الغائر في الطبقة التحتية، والذي يمكن الوصول

---

(830) الصورة 26أ.

(831) الصورة 27.

إليه من خلال فتحة عريضة في الجهة اليسرى، اتخذ مكانه تحت الشطر الخلفي لحيّز الخَبْز، بحيث استوجب دفع الخُبز الواجب خَبْزه بعيدًا إلى الخلف. وقد منح شق في خلفية لوح الخَبز، الجمر والدخان مدخلًا، وثقب مستدير في وسط تكور حيّز الخَبْز، مكّن من التسريب.

من صورة[832] واحدة فقط أعرف "عرصة" شديدة الانخفاض موجودة في كرم عنب، وهي ذات فتحة مربعة واسعة، وضِع من أجل إغلاقها غطاء "طابون" مستدير. ولأن حيّز إحماء خاصًا مفقودًا هنا، أمكن إحماء حيّز الخَبْز ذاته بحيث أعقب إحماء شديد لأداة الخبز، وضع الخُبز وإغلاق الفتحة.

خُبز رقيق وسميك كما في الـ"طابون" يُخبَز في الـ"عرصة". ووفقًا لمعلومة من طبرية، يجري هناك استخدام مجرفة خشبية ("راحة") وقضيب حديدي ذي كلّاب ("سَفّود") لسحب الخُبز. ويحدث في طبرية، وبالقرب منها أيضًا، أن يكون لوح الخَبز مجهَّزًا بثقب قابلٍ للإغلاق لوضع قِدر عليه.

في الأزمنة القديمة

يبقى موضع شك في عدم وجود مرفق شبيه بـ"بُرنا" الوارد في الأدبيات ما بعد التوراتية (ص 128 وما يليها). ولكن يبقى هذا الأمر أكثر احتمالية من أن تكون الأزمنة اليونانية القديمة في *ιπνος* الخاصة بها قد امتلكت شيئًا شبيهًا بذلك. وتُظهر صور الطين (التراكوتا) التي صوّرها بلومنر[833]، حُجرة خَبز مربعة الشكل تقوم على قوائم، حيث إن تقوسها ذا الشكل البرميلي مفتوح بشكل كلي في الأمام. ويشكل المكان بين القوائم حيّز إحماء ظهر في إحدى الصور مغلَقًا في الأمام وفي الخلف، مع تمتعه بفتحة جانبية. والـ"عرصة" أداة الخبز المقبّبة ذات الأصل الروماني، أكثر صلة بذلك، وهي التي صوّرها بلومنر[834].

---

(832) الصورة 27أ.

(833) Blümner, *Technologie*², vol. 1, p. 68,figs. 24, 29, 30.

(834) Ibid., figs. 14, 15.

لم تكشف التنقيبات التي جرت في فلسطين حتى الآن عمّا هو شبيه بذلك تمامًا. وفي تليلات الغسول، وجد مالون[835] فوق قاعدة نصف دائرية مبنية من القرميد بعرض 4.5 م، تكوّرًا من فخار أبيض بارتفاع 0.50 م. وفي الخلف استُخدم انبعاج للنار، أي أن الخُبز كان يجب أن يكون قد وضِع أمامه. ولم يوجد هنا حيّز إحماء خاص أسفل حيّز الخَبز.

ر. الحلويات

1. التجهيز

يُطلَق على حلواني المدينة اسم "كنفاتي" [كنفاني]، "مُصنِّع الشعرية"، وفقًا لفرع من فروع عمله، ويحتاج لعمله إلى "فرن" عادي الطابع، إضافة إلى موقد مُسوّر ارتفاعه وعرضه نحو 80 سم ("أجاق"، في صيدا ومصر "كانون"[836])؛ فسطحه المستدير، الذي يخدم النار الموقدة على الفحم، محوط بحافة ارتفاعها ربما 10 سم ومثقوبة بعدد كبير من فتحات مقوّسة تسمح بوضع صفيحة مستديرة كبيرة ("صَنية"، "صِنية"، "صينية") أو لوحٍ حديديّ ("صاج"، "صِدر"[837]). وأحيانًا يوجد حائط ثانٍ ضيّق يتجه نحو الداخل، وهو مخصص للقِدر ("طنجرة")[838].

كذلك هناك حاجة إلى منضدة ذات لوح خشبيّ أو حجريّ لإعداد الكعك، وعود خشبيّ رقيق ومستدير ("نِشّابة")، أي "سهم"، يُستخدم مرقاقًا. والمرقاق الحقيقي السميك ("شوبك"، وفقًا لِبيرغرين "طُرّاح") ذو مقابض خشبية على كلا الطرفين، وصفيحة قصديرية ("كيلة"، في صيدا "شَرية"[839] [شربة] مع ثلاثة

---

(835) *Biblica* (1930), S. r., Pl. III 1.

(836) يُنظر:

Landberg, *Proverbes*, pp. 123ff.; Mielck, *Terminologie*, pp. 62f.

(837) يُنظر لاندبيرغ في:

Ibid.,

يكتب "سِدر".

(838) الصورة 11 ث.

(839) بحسب لاندبيرغ.

أو أربعة أنابيب متجاورة ("جوزة") في القعر لتصنيع الـ"كنافة". وحتى ملعقة التحريك ("مِغرَفة")[840] لا تغيب عن ذلك.

في الأزمنة القديمة

لا بد من أن الـ"حَليطار"[841]، الذي تعدد ذكره، والذي تنتمي الـ"حَليطا" (ص 68) إلى مجاله، كان مُصنِّعًا لفطائر الحلويات وبائعًا لها. وقد يكون قد امتلك محله في رواق ذي أعمدة ("إِسطيب" = *στοα*)[842]، ولديه أسئلة بخصوص ضريبة الحلة[843]، ومن قبله استُخدم القمح والزيت[844]. ولأن الصفيحة والمقلاة قد استُخدمتا مع موقدهما في حينه لفطائر الحلويات أيضًا، يمكن اعتبارهما من أدوات إعداد الحلويات، ويجب إضافتهما بشكل موازٍ إلى ألواح الصفيح والأقراص الخاصة بإعداد الحلويات في الوقت الحاضر. وينطبق الأمر نفسه على "تنّور" و"بُرنا" الزمن القديم، ما دام أنهما لم يكونا قد استُخدما لإعداد أنواع الخُبز المألوفة، أي أنه يجب هنا الإشارة إلى التعاطي السابق مع القرص والمقلاة والـ"تنّور" والـ"بُرنا"، ص 42 وما يليها، ص 96 وما يليها، ص 128 وما يليها.

2. الفطائر المحلّاة

ربما لن تكون الغاية منسجمة مع هذا العمل إذا عمدنا هنا إلى تسمية جميع الحلويات التي تتمتع في الحياة الشعبية بأهمية بارزة ومعروفة بشكل خاص؛ فأكثريتها تُصنَّع في البيوت، في البلدات وفي المدن بأيدي النساء أنفسهن[845].

---

(840) الصورة 11 ت.

(841) اتخذت النهاية شكلًا لاتينيًا، كما في حال "نَحتومار" (ص 100).

(842) j. Bab. b. 13ᵇ.

(843) j. Chall. 58ᶜ.

(844) j. Schebi. 37ᶜ.

(845) وعدا ذلك يُنظر:
Almkvist, *Actes du VIII. Congr, des Orientalistes*, II, 1, pp. 393-414; Berggren, *Guide français-arabe*,
أدناه، كلمة:
cuisine, pain; Landberg, *Proverbes*, pp. 123ff.; Bauer, *Wörterbuch*, pp. 426f.

أ) حلوى الألواح والصفائح

أ) "كُنافة": تُعبّأ صفيحة الـ"كنافة" (يُنظر ص 142) بمزيج رقيق من الطحين والماء والـ"سَمن"[(846)]، وتحرَّك ذهابًا وإيابًا فوق اللوح الحديديّ القائم على الموقد المتوقد، بحيث يسيل عليه السائل من الأنابيب الصغيرة للصفيحة في خطوط طويلة. وهكذا ينشأ خليط مضطرب من فتائل لا نهاية لها، يتمّ رفعها في اللحظة التي تجف فيها، وتُباع باعتبارها "كنافة قَشّ". وفي البيت، يُحمِّص المرء هذه الـ"كنافة" بالسمن، فتسمّى شعيرية، ويأكلها هكذا. وتُدعى الفتائل الأوروبية التي تجد طريقها إلى فلسطين من خلال التجارة، "شَعيرية" أو "شْعيرية". وتحمل الاسم نفسه فتائل قصيرة يلفّها المرء من عجين من الطحين والماء باستخدام الأصابع. وبعد أن تكون قد جفّت في الشمس، تُقلى وتُخلط بأرز مطبوخ أو جريش.

غير أن الـ"كنفاتي" [الكنفاني] يستطيع تحويل الـ"كنافة" إلى لفائف تتخذ شكل ضفائر تُملأ بالسكر وتوضع على الـ"صينية" في شكل حلزونيّ، وتُقلى بالسمن. هذه الفطيرة الحلوة التي يرغب فيها أهل المدينة والفلاحون، والتي تؤكل باردة، تدعى "كنافة مَبرومة". وعلى صلة بذلك في صيدا "كنافة صاري بُرمة" المحشوة بالجوز والسكر، والمُغرّقة في السكر المذاب ("قطر"، "سكر معقود"، حيث يقول المرء: "بِدّيِ اعقِد السكر)، والتي تُخبز في الـ"فرن"[(847)].

وفي حال عجن الـ"كنافة" باليدين إلى قطع صغيرة يقليها المرء مع السكر والسمن على الـ"صينية"، تنشأ عندئذ "كنافة مَفروكة" (في مرجعيون تدعى "كنافة بَصمة"). وعلى غرار الـ"مفروكة"، تُخبز في صيدا طبقة كنافة على اللوح الحديدي بشكل شديد، ثم تُعالج بالسكر الناعم وبذور الصنوبر والجوز واللوز.

---

(846) بسبب سرعة تلف الـ"زبدة" الطازجة، والتي بالكاد يمكن الحصول عليها في الصيف، تبقى الـ"سمنة" المصنوعة في الربيع، والتي لا تُستطعَم بشكل نقي أبدًا، هي الوحيدة المستخدمة من ناحية اقتصادية.

(847) يُنظر:

Landberg, *Proverbes*, pp. 123f.

يُقارن أدناه، ص 150.

ولإعداد "كنافة بصمة"، يُفرش في القدس وصيدا الجبن ("جِبنة") المبلل على طبقة من "كنافة" مسحوقة وفوقه طبقة ثانية من الـ"كنافة"، ثمّ يُحمَّص الكل. ووفقًا للاندبيرغ[848]، يجري في صيدا، عندما ينسلخ الجزء السفلي ويصبح خَبزه جاهزًا، تغطيته بصفيحة مطلية بالسمن والقيام بقلب الحلوى، بحيث يُخبَز من الجهة الأخرى ثم يوضع سكر معقود عليه. وينشأ نوع آخر من "كنافة بصمة" عند تحميص المرء كنافة مطحونة بالسمن ثم خلطها باللوز والجوز، بعد أن يكون المرء قد نقعها في ماء مغْلَي ثم قلاها بالسمن، بحيث تصبح "لوزًا وجوزًا محمّصًا". وفوق الخليط، يُصبُّ سكر معقود ("قطر") ويحرَّك ثم يُرفع كل ذلك عن النار.

ب) "قَطيفة"، ج. "قَطايف"[849]: يذكّر هذا النوع من الحلويات بكعكنا الرقيق المحشو بالجبن أو المربّى، وبـ"لِزّاقية" البدو (ص 60)، لكن يجري تحضيره بشكل مختلف جدًا. في البداية، يُحرَّك ("يِلُخُّ") سميد وماء بارد وخميرة بملعقة التحريك ("مِغرفة")[850]، ثم بـ"قرعة" مقبوض على عنقها من الجوانب ومن الأعلى نحو الأسفل إلى أن يصبح العجين سائلًا كليًا. ومن إناء قصديري ذي منفذ صغير فقط في قعره، يُترك السائل يسيل على اللوح المعدني الحامي المزيَّن بالنخاع ("اِنخاع") [الزبدة]، بحيث تنشأ هناك كعيكات صغيرة أو كبيرة، ثم يفْصلها الخبّاز بمجرود حديدي صغير ويبيعها هكذا. هذه الـ"قطايف" تُثنى في البيوت مع حشوة من السكر والجوز أو السكر والجبن، وتوضَع على صفيحة مدهونة بالسمن وتُحضَر على هذه الحال إلى الخبّاز، أو تُخبَز في المقلاة في زيت السمسم. لكن يجري أحيانًا تسخين عسل وزبدة ووضعهما فوق قرص القطايف، أو يُدهَن بالسمن ويرَش السكر فوقه. وإذا بلغ مثل هذا القرص سعة صحن، سُمّي "سيالة".

ت) "مِشَبَّك": إذا صبّ المرء عجينًا رقيقًا من السميد ("سميذ") من الإناء القصديريّ المزود بأنبوب في زيت سمسم ("سيرِج")، بحيث ينشأ من ذلك

(848) Ibid.

(849) يُقارن:

Almkvist, *Actes*, vol. 2, section 1, p. 399.

(850) الصورة 11ت.

شبكات صغيرة ("شبكة")، يقوم المرء بسحبها وقذفها في سكر سائل ثم تركها تجف. وتؤكل هكذا.

ث) "شُرَكة"، ج. "شُرَك"[851]: يُعد العجين من السميد والماء الدافئ والسمن والخميرة، بحيث يكون مقابل الـ"رُطل" من 12 "أوقية" سميد 3.5 "أوقية" سمن. ومن ذلك تُعمل أقراص مستديرة غير سميكة يقوم المرء بشطرها إلى ثلاثة أجزاء من خلال خطين عرضيين، يوضع على كل منها لوزتين. ويجري بعد ذلك خَبز هذه الأقراص على "صينية" مطلية بالسمن.

ج) "تمرية": يُزَج بالسميد في ماء سكر يُغلَي، وفيه يُطبخ إلى أن يصبح صلبًا. وعندما يبرد، يُرقَّق السميد المحلّى بالمرقاق ويُقسَم إلى قِطع مربعة. وهذه يقوم المرء بطيّها بعد وضع حشوة من بعض الحلوى (ص 151 وما يليها) ويقليها في زيت السمسم ("بِقلُ في سيرِج") في المقلاة. ومن الأهمية بمكان هنا أنه لا يُستخدم البيض أو الحليب لصنع هذه الحلويات كافة.

ح) "سَمبوسِك" ومفردها "سَمبوسكة": ذلك العجين المحضّر من السميد والماء بلا خميرة. يُفرَد على المنضدة ويرش بـ"نِرخة" (؟)، مع تسويته باستخدام مرقاق صغير ("نِشّابة") ورشّه بسمن سائل، وأخيرًا طيه ("بِطوُ"). وبعد أن تُقص لفافة العجين عرضيًا، يوضع لحم وبصل مفروم ("لحم وبصل مفروم ناعِم") وتُطوى بشكل مثلث، لتُخبز بعد ذلك بالسمن مع بصل في كل قطعة.

وهناك نوع خاص من الـ"سمبوسك" يدعى "راسو بعبّو"، أي "رأسه في عبّه". وهو عجين سميد مُعدٌّ بالخميرة والسمن، ومشكَّل كأقراص مستديرة منبسطة يضع المرء عليها لحمًا ناعمًا وبصلًا. ثم يطوي المرء الأطراف من ثلاث

---

(851) Almkvist, *Actes* II, 1, p. 399, "شُرَّك"، Mielck, *Terminologie*, p. 77, بحسب لين (Lane)، بالنسبة إلى مصر، "شُريك"، Berggren, *Guide français-arabe*, أدناه، كلمة *pain, djourrake*.

جهات نحو الداخل، بحيث يصبح ذلك كله ثلاثي الأطراف أو مستديرًا بعض الشيء قبل خَبزه بالسمن.

ب) حلويات الـ "فرن"

أ) "بقلاوة": سميد (أو دقيق السميد) يُعجَن دونما خميرة بالماء ("عَرَق"). ومنه يأخذ المرء قطعًا يرققها ("بِرُقّ") بالمرقاق ("شوبك")، فيضع 6 قِطع إلى 8 قِطع بعضها فوق بعضٍ، وبينها نشا، ويلفّها جميعها بالعود المستدير ("نِشّابة")، وتُترك معلّقة على العود ذاته معاكسة اللوحِ الحجري، إلى أن تصبح الطبقات رقيقة رقة الورق، بحيث يمكن اعتبارها عجين رقائق أيضًا. وتوضع نحو عشرة من هذه الرقائق في صاج مدهون بالسمن، وفوقها طبقة من الجوز والسكر، أو الجبن والسكر، أو من اللبأ ("لِبَا")[852] أو من "ناطف"، أي من المحلى بالسكر، ورغوة عرق الحلاوة *Saponaria officinalis* ("شِرش حَلاوي")[853] الممزوجة بالبروتينات، والتي تعوِّض في مخابز الحلويات العربية عن القشطة وبياض البيض المضروب. وفوقها تأتي مرة أخرى نحو 10 طبقات من العجين المرقَّق. وبعد أن يكون المرء قد قسمها كلها عرضيًا على شكل متوازي الأضلاع، ووضع السمن فوقها، يُدفَع بالصاج إلى الـ "فرن"، وبعد الخبز يوضع عليها القطر.

ب) "أساور الست": "أساور السيدة"، وهي عبارة عن إكليل من عجين مخصص لعمل الفطائر، يوضع حول قرص صغير محشوٍّ ببندق أو لوز مطحون. ويُصنع الإكليل بلف بضع طبقات من عجين الفطائر حول الـ "نشّابة"، وجمعها في شكل كسرات، ثم بعد سحبها تُدمج الـ "حية" المتكوّنة بهذه الطريقة كي نحصل على الشكل الدائري المرغوب فيه.

ت) "غريّبة": ليست من السميد، بل من دقيق السميد ("سميذ مطحون"). ويُحضَّر العجين مع سكر ناعم وسمن سائل في كميات متساوية من دون خميرة وماء. ومنه يكوّن المرء حلقات صغيرة قطرها 6.5 سم وسماكتها 2 سم، أو قرصًا صغيرًا مستطيل الشكل بطول 8 سم وعرض 5.5 سم وسماكة 2.5 سم،

---

(852) أول حليب البقرة في اليومين الأولين بعد ميلاد العجل.

(853) يُقارن ص 151.

أو بشكل حرف أس [اللاتينيّ] S، بطول 9.5 سم وسماكة سنتمترين. ويُعتبر تركه أيامًا عدة قبل الخَبز مفيدًا.

ث) "معمول"[854]: لتحضير العجين، يُخلَط "رطل" من السميد و3.5-4 "أوقية" من السمن المُسال من خلال التسخين مع بعض الخميرة وشيء من الماء الساخن. ويحتاج الأمر إلى معالجة محكَمة وطويلة حتى ينشأ ترابط جيد. ومن العجين، يكوّن المرء أقراصًا صغيرة قطرها نحو 8 سم وسماكتها 4 سم، ويطحن جوزًا وسكرًا، أو يأخذ تمرًا مضغوطًا أو فستقًا، ويدفع جزءًا منها إلى داخل كل قرص. وبواسطة كماشة صغيرة ("مَلقَط") ونقش خشبي محفور، يزين المرء السطح. أمّا الأقراص المكوَّنة فيتركها المرء اثنتي عشرة ساعة على الأقل حتى تتخمر ثم يرسلها بعد ذلك، في حال جرى تحضيرها في البيت، إلى الخباز في الـ"فرن". وبعد الخَبز يُنثَر السكر [المطحون] عليها من جميع الجهات.

وعلى صلة بذلك "حلقات مع تمر مضغوط" ("كعك بعجوة") التي من أجلها تُنزَع نوى التمر المضغوط ("عجوة") ويُطحَن في الـ"هاون"، محولًا إياه إلى حساء مركّز، ثم يُعجن بعد ذلك مع قليل من السمن. وهذه الكمية يضعها المرء في شريط مطوي من عجين المعمول ثم يكدسه في حلقة عالية.

ج) "كرابيج حلب"[855]: تُسمّى هذه الحلوى بصيغة الجمع، إلّا أن المفرد منها هو "كَربوج"، و"حلب" تشير إلى المصدر. والعجين غير المخمّر من السميد، والسمن هو ذاته كما في حال الـ"معمول". وهنا يصنع المرء أقراصًا مستطيلة، نحو 7 سم طولًا و4 سم عرضًا و3 سم سماكة، وتبقى من دون نقوش. وبدلًا من الفرن يمكن خَبزها في المقلاة ("مِقلاية") مع زيت السمسم ("سيرِج"). والحلوى الجاهزة يغرقها المرء برغوة الـ"ناطِف" الحلوة (ص 146).

---

(854) تُقارن التوصيفات غير المكتملة لدى:

Berggren, *Guide français-arabe,*

أدناه، كلمة "*Cuisine*"؛

Almkvist, *Actes du VIII. Congr. Int. des Orient*, vol. 2, section 1, p. 400.

(855) يُنظر:

Berggren, *Atlas*, no. 106, Almkvist, *Actes*, p. 402.

يحب العرب حلويات الأعياد المصنوعة من السميد. وتبدو هذه بالنسبة إلى مذاقنا جافة ورملية، فهي سريعة التفتت، كما أن السمن العربي المصنوع من حليب مخمّر لا يعادل في مذاقه زبدتنا الطازجة، بل يبدو زنخًا بعض الشيء.

ح) "بَرَزَقة"، ج. "برازِق"[856]: أقراص رقيقة من دقيق الحبوب مرقَّقة بمرقاق العجين، ومرشوشة بالسمسم، وتُخبَز في الـ"فرن".

ت) فطائر القِدر

أ) "حلاوة سميذ": نوع من حلوى السميد نحصل عليها عند تسخين السمن في المقلاة، ثم تحريك 3 "أوقيات" منها مع "رطل" سميد وقطر إلى درجة الغليان في قِدر ("طنجرة"). ويضاف السميد ويحرَّك إلى أن يصبح الحساء مركَّزًا.

ب) "لقمة"، ج. "لُقم": من عجين طحين رقيق جدًا. وباستخدام ملعقة خشبية تُلقى قطع صغيرة في السمن وهو يغلي أو في زيت سمسم، بحيث تنشأ أقراص يتم إخراجها بعد حين وإغراقها في سكر مغلي، ومن ثم تناولها كلقمة.

في الأزمنة القديمة

يجب أن يُذكَر هنا، وقبل أي شيء، أن "اِطري"[857]، وهي نظير الـ"كنَافة" العربية (ص 143)، وتُدعى في الأدبيات الحاخامية "اِطريّة"، تُعَدّ من العجين وليست ملزمة ضريبة الحلّة، أي ليست خُبزًا، "اِطريتا"[858]. وتكون مجففة ومطبوخة، "هِطرِيّوت رَكّوت"[859]، أو وجبة طعام مطبوخة حين تكون في وضع طري، ويتناولها المرضى مع الخُبز. وقد فسَّر لوف[860]، ودونما إثبات،

---

(856) يُقارن:
Wetzstein, *ZDMG*, vol. 11, p. 517; Almkvist, *Actes*, p. 397.

(857) j. Chall. 57d.

(858) j. Bez. 60d.

(859) Tos. Ned. III 1, b. Ned. 49a, j. Ned. 39c,
(هنا: تناولها طبيب).

(860) Löw, *Flora*, vol. 1, p. 545.

أن "هِطرِيّوت" نوع من اليقطين، إلّا أن الكلمتين السريانيتين "اِطرين" و"اِطرِيا"، والكلمة العربية "اِطرية"، التي لها صلة بالكلمة اليونانية *ιτριον*، ذلك كله يُثبت أن الأمر يتعلق بفتائل من العجين[861]. ويفسّر بار علي [بار ألي] (بحسب R. Payne Smith, *Thes. Syr.*) الكلمة السريانية "اِطرين" بأنها "شيء يُصنع في مصر من السميد، وهو يُشبه نسيج صانع الحصائر، يُجفّف ويُطبخ".

وبالكلمة العربية "قطايف" (ص 144)، تُذكَر "نِقّوديم" (الملوك الأول 3:14) المذكورة في ص 72، والتي لا بد من أنها، كـ"نقاط"، كانت صغيرة جدًا، ثم صار لها لاحقًا، بحسب الشريعة اليهودية[862]، حجم نصف قطعة ثلج.

ومن أجل عقد مقارنة، يجب تسخير جميع فطائر السميد التي اعتاد زيت الزيتون، عند إعدادها، أن يحل في محل السمن (يُنظر أدناه)، هكذا خبز صفائح ومقلاة المكان المقدس والحياة الخاصة (ص 66 وما يليها)، وأقراص الـ"تنّور" الرقيقة على غرار خُبز التقدمة، وخُبز الفصح وكعك قربان الشكر (ص 122 وما يليها)، وكعك خاص آخر (ص 120 وما يليها)، وبشكل خاص أيضًا جميع الفطائر المحلاة بالعسل، سلف السكر، على غرار الـ"صَبّيحيت" في الخروج (31:16) (ص 126)، والـ"دِبشانيم" والفطائر المعسلة الأخرى في الفترة ما بعد التوراتية (ص 69 وما يليها).

وربما لم يجرِ في الأزمنة القديمة السحيقة تصنيع الزبدة إطلاقًا؛ فـ"حِمآ"، التي لا تظهر أبدًا في المشنا ولا تمتلك تعبيرًا بديلًا منها أيضًا، هي التي تظهر في الأمثال (33:30)، حيث تنتج من خلال الدفع والارتطام [الخض]، التكوين (8:18)، والقضاة (25:5)، وصموئيل الثاني (29:17)، وإشعيا (15:7، 22)، وأيوب (17:20، 6:29)، وربما كانت ("حيما") تُحيل أيضًا إلى الزبدة[863]، كما تُفسر الكلمة السريانية "حيوتا" بالكلمتين العربيتين "زبدة"

---

(861) يُنظر أيضًا:

Krauß, *Talmud Archäologie*, vol. 1, pp. 107, 476f.

(862) Ter. V 1-3, j. Ter. 43c.

(863) يستخدم سعديا "سَمن، سمنة" في التكوين 8:18، إشعيا 15:7.22، أيوب 17:20.

و"سمن". وعن "حِمآ" بأنواعها الثلاثة والتي يتمايز بعضها عن بعض بالنسبة المئوية للحليب فيها، يتحدث المدراش في التكوين (8:18)[864]. إلّا أن الحليب الرائب (بالعربية "لبن") المهم جدًا يبقى ممكنًا وبشكل مضاعَف[865]. ويفسر كراوس[866] الكلمة الفلسطينية - الآرامية "حُبّاص" بِـ"زبدة"[867]، إلا أنها على الأرجح لبنة[868]. وفي حال الفطائر، لا تُذكَر أبدًا الزبدة في أي مكان.

ز. إعداد الحلويات

أ. سكر ذائب

ينشأ السكر المذاب ("قَطْر") عندما يغلي المرء سكرًا مع قليل من الماء في قدر ("طنجرة") حتى يصبح شبيهًا بشراب مركّز. وقد سبق أن ذُكر استخدامه في الكعك والفطائر مرات عديدة. وهنا يُذكر بعض الحلويات المعدّة منه بشكل مستقل.

أ) "غَزلِ البنات": يُعَد بسحب السكر المذاب في شكل خيوط ثم دحرجتها في الطحين المحمّص مسبقًا مع تحريك مستمر بملعقة تحريك عريضة ("مُسواط") في مقلاة، ويضع المرء فيها جوزًا أو فستقًا، مكوّنًا منها حلقات.

ب) أكثر شهرة [من غزل البنات] "راحة الحلقوم": خليط لزج أبيض من القطر والـ"نشا" والفستق، وتباع في شكل قطع مربعة على نواصي الطرق.

ت) على نواصي الطرق أيضًا تباع حلوى الـ"عنبر" الشبيهة بخصلة [شَعر] حمراء يقوم البائع على الدوام بسحبها بالطول. وهي مكوّنة من

---

(864) Ber. R. 48 (101ª).

(865) تُنظر مقالتي "زبدة، لبن، جبن" في:
PJB (1919), pp. 31ff.

(866) Krauss, *Talmud Archäologie,* vol. 2, pp. 135, 522.

(867) j. Pea. 16ª, Pes. 33ᶜ, Ekh. R. 1, 1 (21ᵇ).

(868) يُنظر:
PJB (1919), p. 34

سكر مذاب مصبوغ بالأحمر مخلوط بالـ"عنبر"، ذي الرائحة العطرة. ولهذا الغرض، يُطحن السكر على لوح خشبيّ مزيّت ويُسحَب باستمرار.

ث) جوز مع سكر سائل في خليط يدعى "جوزية" يباع على نواصي الطرق، ويستخدم البائع سكينًا لقطع الـ"جوزية" أجزاء.

ب. "حَلاوة"، "حلاوي"

تلك الحلوى التي تظهر في أسواقنا السنوية كـ"عسل تركي"، تنتمي، إلى حد بعيد، إلى الطيبات المعتادة التي يتذوقها العرب، والتي يمثّل إعدادها وبيعها حرفة قائمة بذاتها. وفي حلب، يُسمى مُصنِّع الـ"حلاوة" "حَلوالي" (= "حَلواني")، وفي القدس، بحسب باور، "حَلوَجي"، "حَلوَنجي"، "حَلواتِي"، "حَلواني". وهناك صنفان من الـ"حلاوة"، الأول أقل اعتيادية ولكن مرغوب فيه لدى الأوروبيين. ولذلك، فإن النوع المجلوب إلى أوروبا هو "حلاوة السُكَّريّة" التي تتألف من خليط من سكر مغلَّي، مضافًا إليه بعض عصير الليمون، مع المادة البيضاء المستخلَصة من عرق الحلاوة ("شرش حلاوي"، "عِرق حلاوي"، "عسلَج")[869]، وهناك أيضًا "حَلاوة الزبيب"، المصنَّعة من المادة المستخلَصة نفسها، لكنها مخلوطة بعصارة "زبيب" و"طحينة".

لاستخراج عصارة الزبيب، يجري أولًا دق الزبيب في مطحنة ذات حجر قائم، وتشبه طاحونة الشعير[870]. وتحوَّل الكتلة المسحوقة باليد إلى كرات ("طابات") على غرار أقماع السكر الواطئة التي يرشها المرء بالجير الحيّ ("حُوارة") ويتركها تجف في الهواء. هذه الكرات يضعها المرء في إناء فخاري ("طِرار") بارتفاع نحو متر واحد، مدبَّب في أسفله، ويُصَبّ الماء فوقه ويُترَك طوال فترة ليلة، ثم يُترك العصير الخفيف الضارب إلى السمرة ("جلاب")

(869) بحسب:

Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 67,

يتم استخدام الجصية أيضًا.

(870) المجلد الثالث، الصورة 56.

ينساب في إناء فخاري ("طِرار") آخَر مسوّر تحت الأول. عصارة الزبيب هذه تُغلَى في مقلاة نحاسية ("دِست") كبيرة توضع على حامل مائل فوق النار مدة 10 ساعات. وهنا يجب تحريكه إلى الأعلى بصورة مستمرة، وذلك باستخدام مغرفة كبيرة ذات قطعة خشبية في طرفها ("مُسواط")، ثم مغرفة أخرى صغيرة. وإذا أصبحت العصارة مركّزة، تُخلَط بالمادة المستخلصة من عرق الحلاوة، ثم مع المقدار نفسه من الـ"طحينة" التي يتمّ إنتاجها في مطحنة السمسم[871]، وبعد ذلك يُصَبّ الخليط الجاهز في قوالب قصديرية، لتبريده ومن ثم تصليبه كليًا بحيث يصبح مثل الجير المنطفئ تقريبًا.

يمكن نثر بذور السمسم على صنفَي الـ"حلاوة" اللذين يجري بيعهما بحسب الوزن، ويؤكلان طعامًا لذيذًا مع خُبز أو بلا خُبز. وطعم السمسم وماء الزبيب، مضافًا إلى الدسامة العائدة إلى الطحينة، يجعل "حلاوة الزبيب" تظهر أقل جاذبية للأوروبيين، إلا أن أطفالهم يحبونها أكثر.

ومن الأزمنة القديمة ليس معروفًا من كان ذا صلة بذلك؛ فقصب السكر[872] وجد طريقه متأخرًا إلى فلسطين، ولا نجد له ذكرًا في الأدبيات العبرية الحاخامية. ووفقًا للتفسير الحاخامي لسفر العدد (11:8)، يشير "لِشَد هَشِّمن" في إيضاحه طعم المنّ إلى عجين ("العيش")، الذي يشكّل ("عاروخ") بالزيت ("شيمن") وبالعسل ("دِبَش") يقطع إلى أجزاء ("مِقُطّاف")[873]. ويفكر سعديا في المكان نفسه بـ"حلاوة بِدَسَم"، أي بحلوى مصنوعة من دهن خاص (يُقارن ص 151).

---

(871) يُقارن المجلد الثالث، ص 236 وما يليها، ص 302 وما يليها، الصورة 155.

(872) يُقارن المجلد الثاني، ص 262.

(873) Siphre, Nu. 89 (24b), Midr. Tann. zu 4. M. 11, 8 (p. 89),

تُقارن الترجمة الجديدة:

K. G. Kuhn, p. 241.

2. الزيت

أ. شجرة الزيتون

1. الأصل والشكل والحشرات الضارة

من الفصيلة الزيتونية تنتشر شجرة الدردار الطارحة أوراقها سنويًا (المران رفيع الأوراق [Fraxinus oxycarpa]، "دردار") على نطاق ضيق في فلسطين[1]. وهي غالبًا ما تَظهر شجيرة أو شجرة برية النمو على الزرود الدائمة الخضرة (الزرود المتوسط Phillyrea media، "بِرْزَة")[2] ذات غصون رمادية وأوراق صغيرة ملساء مسنَّنة بشكل دقيق بطول سنتمترين وعرض 1.2 سم وعليق أسود. وأقرب شيء إليها هو شجرة الزيتون البرية، أو العُتُم (Olea europaea)، "زيتون برّي"، وأحيانًا يدعى "عزّون". ووفقًا لِـ بيرغرين والبستاني وبيلوت (Belot)، "أتُم"، "أُتم"، "عُتُم"، "عُتم" أيضًا. يُقارن باليونانية *χοτινος* "الزيتون البري" (Oleaster)، تلك المنتشرة في فلسطين وفي معظم دول حوض البحر الأبيض المتوسط[3]. ويصف آرونسون (Aaronsohn)[4] ثلاثة أنواع تُستخدم زراعيًا: أحدها ذو قشرة رقيقة سوداء، والثاني ذو قشرة ملساء خضراء، والثالث ذو قشرة سميكة بيضاء أو رمادية. والنوع الأخير مريح للزراعة، إذ ينمو بسرعة ويعطي ثمارًا مبكرًا،

---

(1) يُنظر المجلد الأول، ص 83، 102. مران عالٍ (Fraxinus excelsior) وارد، إلاّ أنه قَدِم من أوروبا.

(2) المجلد الأول، ص 75 وما يليها، ص 259، حيث يُفترض أن يكون قد تم ذكر الكرمل وطابور.

(3) الصورة 35.

(4) Aaronsohn, *Agricultural and Botanical Explorations in Palestine*, p. 19.

والثاني ينمو ببطء ولكنه يعطي زيتًا كثيرًا، والأول ينمو أيضًا بشكل بطيء، ولكنه يعطي زيتًا أقل، وذلك كله مشروط بالتطعيم ببراعم ليّنة. ووفقًا لتقصّي باور، كبير المعلمين في القدس، هناك نوعان من الزيتون البري: "برَي" و"ذكّار"؛ الأول ذو ثمار صغيرة كروية وفروع خشنة مع وريقات قصيرة ومن دون شوك، والآخَر من دون شوك أيضًا وذو ثمار كبيرة، وأحيانًا أكبر من ثمار الأنواع الأصيلة، وله فروع طرية مستطيلة فضفاضة رفيعة. ومن حيث المظهر الخارجي، لا يختلف الزيتون البري عن الأنواع الأصيلة؛ فثماره تُحفَظ غير مرضوضة، إلّا أنها تعطي زيتًا أقل.

لا وجود لشجرة الزيتون البرية في فلسطين كمكوّنٍ حقيقي لأي غابة. ويروي شوماخر[5] من منطقة بِرمَة في عجلون الغربية عن مساحة 3-4 كلم مغطاة بأشجار الزيتون البري في شكل شجيرات خفيضة تختلط بالجولق وأشجار البلوط. ويشهد فيكندي (Fickendey)[6] على وجود غابات الزيتون في آسيا الصغرى. وفي فلسطين، شاهدتُ دائمًا أشجار زيتون برّي مبعثَرة في مناطق الغابات، كما كانت الحال على جبل الكرمل وفي غرب السامرة [شمال الضفة الغربية]، وفي وادي المالحة في شرق السامرة [محافظة نابلس]، وفي يهودا [جنوب الضفة الغربية] في وادي الصّرار بالقرب من شيخ العجمي، وفي شرق الأردن إلى الشمال من يَبُّوك وبالقرب من تلول الذهب[7]. والمألوف في شكل الشجيرات هو أنها خفيضة، لكن يحْدث أن تظهر أشجار حقيقية أيضًا. والأوراق مستدقة الطرف وثنائية الطرف معًا، وغالبًا ما تنمو بشكل أصغر وأكثر تلاصقًا منه في حال الشجرة الأصيلة[8]. والأشواك التي أشار إليها فيشر (Fischer)[9] وفيكندي[10]، والمنسوبة إلى شجرة الزيتون البرية، تنتفي في عيّنات مجموعة نماذج الأعشاب المجفّفة المتوافرة لدي. كما

---

(5) Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, pp. 38, 222.

(6) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, pp. 25f.

(7) يُقارن المجلد الأول، ص 75 وما يليها، ص 80،
PJB (1909), p. 24; (1912), p. 33

(8) الصورة 35.

(9) Fischer, *Der Ölbaum* (Petermanns Mitteilungen, Ergänzungsheft 147), p. 5.

(10) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 1.

أن عالِم النبات ج. إ. دينسمور (J. E. Dinsmore) لاحظها في القدس كبدايات لفروع ثانوية. وفي جفنا، وُصفت لي الثمار الفقيرة بالزيت بأنها فاتحة اللون وشديدة المرارة.

وتمتاز شجرة الزيتون المدجنة ("زيتون جُوي")[11] بثمار أكبر وعصارة ذات زيت أغزر. ومن حيث الشكل، تُذكِّر الأوراق هنا، وهي التي يبلغ طولها نحو 6–8 سم وعرضها 1–1.5 سم، بأشجار الخلاف الضيق الأوراق (Elaeagnus angustifolia، بالعربية "زيزفون") المختلفة نباتيًا، والتي تُزرَع في فلسطين وسوريا. إلّا أنها، وفقًا لما يذكر السيد دينسمور، تنمو بريًا في شكل شجيرات خفيضة على الكثبان الرملية بالقرب من عكا. وكما في حال البرية، تكون أوراق شجرة الزيتون المدجنة على السطح الأخضر القاتم غير اللامع محمية بسطح خارجي أشبه بالجِلد المقاوِم لانتزاع الرطوبة على نحوٍ زائد عن حدّه. وهي في حد ذاتها معدّة بطريقة مماثلة في الأسفل، غير أنها مكسوة بطبقة رقيقة من قشرة خضراء رمادية، تكاد تكون بيضاء. وتكون الأوراق إجمالًا شاحبة اللون، تمثّل السبب الذي يقف وراء الحديث عن عيون زيتونية اللون ("عيون زيتونيات")[12]، في إشارة إلى عدم تمتّعها بالحيوية المألوفة. وهي لا تسقط في الشتاء[13]، لكن من المفترَض أن تجدد نفسها كل ثلاث إلى أربع سنوات[14]. وفي هذا الصدد، يقول المثل الشعبي[15]: "كانون بحرِق بريم الشجر ماعدَا العفس والزيتون": "يحرق تشرين الثاني/ نوفمبر – كانون الأول/ ديسمبر ورق الشجر باستثناء عفص البلوط والزيتون". وبالنسبة إلى الأوروبيين الذين اعتادوا الأوراق الأكثر رمادية ونضارة، تبدو شجرة الزيتون، من دون شك، شاحبة اللون وحزينة. ويلاحِظ الفلسطيني بشكل أكبر تباين لونها في مقابل الأرضية المعرّضة لأشعة الشمس، ويفرح لزراعة أشجار الزيتون التي

(11) الصورتان 36–37.

(12) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 144.

(13) تُنظر صورة الشتاء في المجلد الأول، الجزء الأول، والصورة 14.

(14) هكذا بحسب:

Fischer, *Der Ölbaum*, p. 18.

(15) مجلة **المشرق** (1905)، ص 665.

تبدو أحيانًا كما لو كانت حرجية الطابع، وهي التي تحيط بقرى ومدن. وفي الصيف، يستهوي المرء الظل غير الكثيف الذي تنشره[16]، لأنه لا يحجب الهواء الذي تتخلل حركتَه برودةٌ ما. وهكذا، يُمكن الحفاظ على صرير الـ"طِزّازة" (Tettigia orni) التي تحب أشجار الزيتون والتي عنها يُقال: "بِزقزِق"، وكذلك صَرْصَرَة الجُدجُد أو صرار الليل (Gryllus campestris، "صَرصور")، الذي "يغني أغاني للعذارى" ("بِغَنّ للعذارى قَصايد"). وربما لاحظ المرء في الوقت نفسه أن بعض الدبق الصليبي العليقي (*Viscum cruciatum*، بالعربية "عنّاب"، بحسب باور "خِلفة الزيتون")، استوطن فروع أشجار الزيتون كطفيليات. وإذا لم يجرِ إبعادها، وهو ما يحدث أحيانًا، فلأن الرأي يقول إن ثمارها غير الضارة يمكنها أن تخدم في تحسين لون الزيت[17].

يصل طول الجذع السميك الكثير العقد والمستدير في أثناء النمو[18]، وهو عادة ما يتبع، حتى في حال شجرة الزيتون المزروعة (يُنظر أدناه، أ.3) الزيتون البري، إلى نحو 2-3 م. وقد تبلغ سماكته المترين، متفرعًا إلى 3-6 فروع قوية، تبني عليها أغصان مورقة بشكل متناظر تاج الشجرة، الذي يصل طوله إلى 5-12 مترًا، هذا في حال لم يقم المرء بالحفاظ عليه بشكل أقصر، مراعاة لصعوبة قطف الزيتون المترتبة على ذلك[19]. والأغصان العديمة الشوك والمستديرة رمادية فاتحة، والجذع تحيط به قشرة سماكتها 3 مم، تصبح عندما تهرم رمادية قاتمة ومتشققة، وتنمو عليها أشنة ("حَزازة") رمادية. ولمّا كانت القشرة ضرورة حياتية للشجرة، عمد أعداء صاحبها إلى نزعها شيئًا فشيئًا، بغية قتل الشجرة. إلّا أن نزع لحاء الزيتون هذا ("قَشِر الزيتون")[20] يُمثل تعبيرًا عن الألم على مقتل صديق، وذلك من خلال نزع لحاء أشجار زيتونه[21]. وفي حال الأشجار الهرمة جدًا، يتفسخ الجوف، بحيث يضطر المرء إلى إسنادها بحشوها

(16) يُقارن المجلد الأول، ص 505.

(17) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 56.

(18) الصورة 33.

(19) يُقارن المجلد الأول، ص 505.

(20) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen*, 113, 4.

(21) Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 223.

بالأحجار والطين، هذا في حال عدم تفضيل المرء تقطيعها واجتثاث جذورها واستخدامها وقودًا[22]، لتُخلي مكانها لأشجار شابة قادرة على حمل ثمار أكثر، على الرغم من أن على المرء أن يكون حذرًا عند ضرب أشجار الزيتون، لأنها ربما كانت مسكونة بالجن. وواقع الأمر أن المبدأ ينطبق عليها أيضًا: "الشجرة اِللِي ما بِثمِر قطعهَا حلال"[23]، لأن أشجار الزيتون التي تحظى بالعناية معرّضة لأن تصبح هرمة جدًا، وهو ما تبيّنه الشجرات الثماني في حديقة الجثمانية على جبل الزيتون في القدس. صحيح أنها لا تعود إلى عهد المسيح، غير أن عمرها ربما بلغ 500 سنة[24]. وتقف عروق الخشب القاتمة وراء الأسطورة التي تحدثت عن أن شجرة الزيتون متَّهَمة بأنها لم تحزن كباقي الأشجار عند موت النبي محمد، بل أشارت إلى جوفها قائلة[25]: "اِكسِر عودِي وشوف حُزني جوَّ في قلبِي": "إكسر عودي وانظر حزني في قلبي". وبسبب هذا التجزُّع والألوان المختلفة للحلقات السنوية[26]، والتي يحيط بوسطها القاتم شريط فاتح، يفضَّل استخدام خشب الزيتون الصلب في أشغال النجارة والخراطة المثيرة[27].

ثمة براعم شابة تنطلق بيسر وسهولة من الجذور، مؤلِّفةً إكليلًا يحيط بالجذع، إن لم يقطعها المرء. ولأنها غالبًا تنتمي إلى الشجرة البرية، يمكن استخدامها أغراسًا لأشجار جديدة، ولكن ليس للصقل والزخرفة. وتمثّل البراعم الشابة المقطوعة والأوراق المُسقطة طعامًا جيدًا للنعاج وحِملانها المولودة في موسم قطف الزيتون كـ"زيتونيات"[28]، ويمكن حرقها في فرن الـ"طابون". أمّا الفروع الأقوى المقطعة ("قُصَف")، فتُستخدم لإشعال النار. وإلى حلقة التأثيرات التي تعيد إلى الثعلب ذنبه وإلى العجوز حليبها، ينتمي

(22) يُقارن أعلاه، ص 3.

(23) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, pp. 150f.

(24) يُنظر:
Dalman, *Orte und Wege Jesu*, p. 342; Vincent & Abel, *Jerusalem*, vol. 2, pp. 319f,
الصورة 33.

(25) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, pp. 30, 136.

(26) الصورة 40.

(27) الصورة 41.

(28) هكذا وفق رسالة خطية من كبير المعلمين السيد باور، يُقارن المجلد الأول، ص 170.

في الحكاية الشعبية عازق التربة ("بَحّاش") الذي يقوم بعزق الأرض من حول جذوع شجر الزيتون. ولذلك تقوم شجرة الزيتون ببذل فروعها ("قُصفات") التي بدورها تجعل النعاج والماعز ("غنمات") تدر حليبًا[29]. وفي الحكاية أن حَذّاء يمنح الثعلب حِذاءً كي يعطيه للعازق، وأشجار الزيتون أعطت الثعلب فروعًا أعطاها للماعز التي أعطته حليبًا قدمه إلى العجوز، الأمر الذي ترتب عليه استعادة الثعلب ذنبه الذي كانت قد قطعته العجوز عند سرقته الحليب، فراح ينادي: "أنَا الواوِي يا واو": "أنا الثعلب[30]، وافرحتاه!".

في زوايا الورق، وعلى أطراف الفروع التي أينعت في آذار/ مارس، يظهر النوّار في أيار/ مايو أشبه بعنقود عنب صغير طوله 3-4 سم وذي تيجانٍ بيض رباعية الورق تبلغ 2-3 مم في المعدل، حيث يمكن أن يجلس 6-15 منها على كل واحد من تلك العناقيد الصغيرة[31]، إلّا أن غالبية النوّار تسقط. وممّا بقي من المبيض الثنائي البذرة، يتطور بعد التلقيح بواسطة الحشرات، فيحوّل البذرة إلى ثمرة، بحيث تنمو، في أحسن الأحوال، على كل عنقود صغير انطلاقًا من حزيران/ يونيو ثمرة أو اثنتان[32]. وثمرة العليق هي[33]، في الأصل دائمة الخضرة ("أخضَر")، وثمة أنواع متحولة بشكل أبطأ أو أسرع إلى زرقاء قاتمة أو خضراء قاتمة وأخيرًا سوداء (أسمر)[34]. وهي تشبه خوخة صغيرة طولها حوالى سنتمترين وسماكتها 1.25 سم، وهي في بعض الأنواع مدبَّبة في الأسفل وذات نواة خشبية مستطيلة 14×7 مم، وهذه النواة هي التي تحتوي على البذرة[35]. ووفقًا لِفيكندي[36]، تحتوي زيتونة الزيت في آسيا الصغرى الجنوبية على 81.4 في المئة

(29) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen*, 84, 6-9.

(30) واقع الأمر أن الـ "واوي" هي تسمية لابن آوى العاوي، ولكن تطبَّق هنا على الثعلب.

(31) الصورتان 36-37.

(32) الصورة 37.

(33) الصورتان 45-46.

(34) إلّا أن المرء يتحدث أيضًا عن "أبيض" و"أسود".

(35) من أجل وصف شجرة الزيتون، يُقارن:

Wurst, *Aus der Pflanzenwelt Palästinas*, pp. 79f.

(36) Fickenday, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 36,

يقارن ص 34 وما يليها.

لب ثمرة و18.6 في المئة نواة. وفي لب النواة 42.7 في المئة ماء و31.4 في المئة زيت و25.9 في المئة بروتين، سلولوز ...إلخ. ويبلغ محتوى الزيت للثمرة بأكملها 25.94 في المئة من اللب، إضافة ربما إلى 0.6 في المئة من البذور. ويبلغ وزن هذا الزيتون 4–5 غ. بيد أن هناك زيتونًا يبلغ وزنه 1.9 حتى 9.1 غ فقط. وهذه الأرقام كلها تنطبق على شجرة الزيتون المطعَّمة. ومن أراد أن يعرف ما إذا كان يقف أمام شجرة برية أم لا، فمن الممكن أن يتأكد بشكل حاسم، كما أراني أحدهم ذلك في فالدهايم (Waldheim) في 3 تشرين الأول/ أكتوبر 1921، وكما جربتُ ذلك بنفسي؛ فعند الضغط على شجرة الزيتون البرية بالإصبع، تنفث ماء خفيفًا، في حين تخرج من قشرة شجرة الزيتون المطعّمة عصارة بيضاء دسمة. وتُعتبر كحقيقة مسلَّم بها أن شجرة الزيتون تحمل مرة واحدة كل سنتين، إلّا أن هناك أشجارًا تعطي على مدى بضع سنوات نصف كمية الثمار، إلى حين استعادة قواها من جديد.

وقد تقصيت التسميات العربية التالية في منطقة القدس:

شجرة الزيتون: "زيتونة"، "شجرة زيتون".

"جذع": "قَصَبة".

جذل: "قُرميّة"، ج. "قرامِي".

القشرة الخارجية: "قِشر".

جذر: "عِرق"، ج. "عُروق".

فرع: "فُرع"، ج. "فُروع".

غصن: "رُسن"، ج. "رُسون".

جذير: "طُلق"، ج. "طلوق".

غصين جديد: "لَبلوب" ("البلوب مِرعان")، ج. "لباليب".

غُصين مقطوع: "قُصفة"، ج. "قُصَف".

إثمار: "بِرز".

ثمرة: "حَبّ"، ج. "حُبوب".

ثمرة ساقطة: "جَرجير"[37]، "نِفْلة"، "جَويل".

سويقة: "قُمع"، ج. "قموع".

عصارة: "زِبار".

نواة: "بِزر"، وفقًا لِباور "عجم"، وفي لبنان "بعر زيتون".

تمثّل الحشرات المؤذية خطرًا على محصول شجرة الزيتون، وهي تتجسد، وفقًا لتحقيقات بودنهايمر (Bodenheimer)[38]، بذبابة الزيتون (Daucus oleae) التي تضع بيضها في الثمار لتقلل يرقاتها لب الثمرة، وتاليًا محتوى الزيت بنسبة الربع، ولتتسبب في سقوط الثمرة باكرًا. ويُعَدّ الآن رش الأشجار بمزيج من مادة الزرنيخ ودبس السكر والماء، وفلاحة الأرض التي تقضي على اليرقات، وانتشال الثمر المتساقط، أفضل وسيلة للمكافحة، ولربما يكون العربي قد أمِل بمنفعة من الرياح الباردة. كذلك، يجدر ذكر حفّارة ساق التفاح (Zeuzera pyrina)، أي العثة التي تضع بيضها في قشرة كثير من الأشجار المثمرة، فتقوم اليرقات بقضم القشرة والخشب، خصوصًا الأنواع الأجنبية، والتسبب بموت الفروع. وأشجار الزيتون المحلية في أرجاء فلسطين كافة تتعرض للإصابة بخنفساء لحاء الشجر (Phloeotribus oleae، وبالعربية، وفقًا لِباور "سوس الخشب")، التي تتلف يرقاتها جذوع أشجار ميتة وفروعها من خلال عمليات حفر خشب الشجرة. ولمعالجة هذا الأمر، يُنصح بتقوية الأشجار بالتقليم وفلاحة الأرض والتسميد، إضافة إلى حرق الأشجار المصابة. ويبدو أن لشتاء بارد شأنًا في القضاء على الحشرات الضارة (يُنظر أعلاه)[39].

يمثّل الماعز في العادة خطرًا على الأشجار، لأنها لا تتورع عن أكل جميع الغصون الغضّة التي تستطيع الوصول إليها[40]. وكذلك الخنزير البري (Sus

(37) يُقارن باليونانية (γεργεριμος) "ثمرة تسقط من جراء ذاتها".

(38) Bodenheimer, *Schädlingsfauna*, pp. 182ff.,

هناك حشرات ضارة بالأوراق والزهر ذات تأثير أقل. يُقارن:

Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, pp. 49ff.

(39) Aaronsohn, *Explorations*, p. 21.

(40) يُقارن ص 157؛

Bodenheimer, *Schädlingsfauna*, pp. 363ff.

scrota ferus، "خنزير برِّي، "شِلح"، "هلاف") الذي يأكل الثمار الساقطة، وبشكل خاص الجراد الرحال (Schistocerca gregaria، "جراد")[41] الذي يلتهم أوراق شجرة الزيتون ونوّارها، ويهاجم قشرتها بحيث تقف الأشجار منزوعة الأوراق، ولا تقوى على حمل الثمار في السنة نفسها، كما لاحظ أحدهم ذلك في القدس، إبان غزوة الجراد السيئة في سنة 1915[42]. ويقول المثل الشعبي[43]: "ما بِقِي فِي الكرم غير الحطب". ومن الأشجار المثمرة، لا يُبقي الجراد إلّا على شجرة الجميز وشجرة الخروب فحسب[44]. وبخصوص مكافحة الجراد، يُنظر المجلد الثاني، ص 345 وما يليها. كذلك سبَّب تساقط الثلوج بشكل غزير، كما حدث بين 9 و12 شباط/ فبراير 1920[45]، أضرارًا بالغة من خلال تكسيره الفروع، التي كانت لافتة في السنة التالية، وذلك من خلال تعزيزه بشكل جوهري خسارة الأشجار المترتبة على دفع العُشر لتوفير الحطب لقطارات سكة الحديد في الحرب[46].

إن الله هو من يجعل أشجار الزيتون والكرمة والنخيل وأشجار الرمان تحمل تحمل، جنباً إلى جنب، مع الحبوب ثمارها بفضل سقوط الأمطار، وهذا الأمر معلوم للمسلم من خلال القرآن[47]. ومن بين ثمار الجنة ("أثمار الجنة") لا يُفتقد، إضافة إلى الرمان، التين والعنب، الزيتون[48]؛ فبعد الطرد من الجنة، يُفترض أن الله أعطى آدم

---

(41) المجلد الثاني، ص 344 وما يليها.

(42) Sven Hedin, *Till Jerusalem*, pp. 359ff.

مع صورٍ تُظهر أشجار الزيتون نفسها قبل غارة الجراد وبعدها. وخلاف ذلك، يُنظر:
Fickendey, *Der Ölbaumin Kleinasien*, p. 51; Bodenheimer, *Schädlingsfauna*, p. 96;

وتُنظر الصورة 39.

(43) Berggren, *Dictionnaire*,

أدناه، كلمة *vigne*.

(44) Aharoni, *Ha-Arbe*, pp. 16f.; Goldmann, *Ölbau*, p. 15,

يُنكر، مجانبًا الصواب، أن الجراد يُهاجم شجرة الزيتون.

(45) المجلد الأول، ص 233.

(46) *PJB* (1921), p. 77.

(47) سورة الأنعام، الآيتان 99، 141، سورة النحل، الآية 11، سورة عبس، الآية 29.

(48) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 160.

وحواء شجرة الزيتون[49]. وإذ أقسم الله بالتين والزيتون[50]، فهما في أي حال شاهدان مهمّان على قدرته. وحدها "شجرة مباركة" يمكنها بزيتها أن تقدم ضوءًا ("نور")، وصورة الله كنور للسماء والأرض[51]. كما أن المرء يُقْسِمُ بِـ"شجرة النور" ("وحياة شجرة النور") أو "بذلك الذي جعل الزيت يسري في الزيتون" ("وحق من دار الزيت في الزيتون")[52]. وهكذا، يصبح قابلًا للشرح والتفسير أن أشجار الزيتون يمكنها أن تكون ذات صلة برجالٍ مُقدسين. وتملك القدس ثلاث أشجار زيتون، كـ"زيتونة النبي"، مقترنة [بالنبي] محمد، واحدة في الـ"حرم" [الشريف] التي ترتعش في اليوم الأخير من موسم "النبي موسى" قبل عيد الفصح، والأوراق المجموعة في هذا اليوم شافية من الحرارة وأوجاع المعدة. ومن المفترض أن النبي قد جلس تحت نخلة نبتت بدلًا منها شجرة الزيتون هذه[53]. وثمة شجرة زيتون ثانية مرتبطة بالنبي محمد تقع في الشمال بالقرب من "[باب] الساهِرة"[54] وثالثة، على جبل المكبِّر في جنوب المدينة[55]. وهناك رابعة في الغرب مكرسة للـ"خَضْر"[56]. ويبجل المسيحيون أشجار زيتون حديقة الجثمانية أكثر من تقديسهم أي شيء آخر[57]. ومن المفترض أن تركع جميع أشجار الزيتون ليلة عيد الصليب (14 أيلول/ سبتمبر)، بحيث تشاهد فروعها على الأرض[58]. وفي الحياة الخاصة، يعني ذلك حظًا سعيدًا عشية السنة الجديدة، أو لحظة دخول العروس بيت العريس، عندما تكون أغصان الزيتون مثبتة على الباب[59].

---

(49) Cana'an, *Mohammedan Saints and Sanctuaries*, p. 143.

(50) سورة التين، الآية 1.

(51) سورة النور، الآية 35.

(52) Cana'an, *Mohammedan Saints.*

(53) Cana'an, *Aberglaube*, p. 87.

(54) Kahle, *PJB* (1910), p. 97.

(55) Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, p. 151.

(56) Cana'an, *Mohammedan Saints*, p. 120.

(57) الصورة 33.

(58) Cana'an, *Mohammedan Saints*, pp. 142ff.

(59) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 159.

حين تقدم الأرض التي أعطاها الرب لبني إسرائيل المرتحلين عبر الصحراء، إضافة إلى القمح والشعير والعنب والتين والرمان، الزيتون المانح للزيت ("زيت شيْمِن")[60] والعسل (التثنية 8:8؛ يُقارن الملوك الثاني 32:18؛ حغاي 19:2)[61]، فإن ذلك يعني أن جميع الشروط المنشودة من أجل حياة مُرضية لشعب يعيشها قد توافرت. أمّا تسلسل منتوجات الأرض، فيُذكر الزيتون قبل الكرمة، ولذلك صلة بأن الكرمة تذكّر بالعنب، وفي حال الزيتون تذكّر بالزيت فحسب، وكان يجب جمع هذا مع العسل [دبش]؛ فشجرة الزيتون التي تريد الأشجار جعلها ملكًا عليها (القضاة 8:9 وما يلي) قبل أن تتوجه إلى شجرة التين وإلى الكرمة، أي أن شجرة الزيتون هي الأكثر اعتبارًا بين الأشجار المثمرة، على الرغم من أن الجراد، كذلك الأمر بالنسبة إلى شجرة التين، كثيرًا ما يأكلها (عاموس 9:4؛ يُقارن أعلاه، ص 160). وهو يُدعى "زَيت"، حغاي (19:2) "عيص هزَيِت"، حين يُقصد بـ"زَيت" ثمرة الشجرة.

أمّا مدى أهمية شجرة الزيتون لأهل البيت، فهذا ما يُظهره الاستنتاج المتأخر من "اِيْرِتس" المذكورة مرتين (القمح وشجرة الزيتون) في التثنية (8:8)، والذي ينبثق منه أن البيت يقوم على هذين الشيئين[62]، تمامًا كما يتحدث عن ذلك مَثَل عربي[63]: "الخُبز والزيت عِمارِة البيت": "الخبز والزيت هما عمار البيت". ولأن شجرة الزيتون تنمو بشكل بري في فلسطين اليوم

---

(60) بحسب: Gesenius & Buhl, *Handwörterbuch*, ربما كان المقصود بذلك الزيت (يُقارن زيت "يِصهار" الملوك الثاني 32:18).

(61) وبحسب الشريعة اليهودية، تُعتبر أنواع الغلال السبعة المذكورة هنا، حيث استُخدمت شجرة النخيل بدلًا من العسل (b. Ber. 41ᵇ, j. Bikk. 63ᵈ، الترجوم اليروشليمي الأول والثاني عن التثنية 8:8)، حاسمة عند القيام بالتبريك خصوصًا عند تقديم باكورة الثمار (Ber. VI 4, Bikk. I 3, 10, III 9, Tos. Bikk. II 8 يُقارن المجلد الثالث، ص 179).

(62) j. Bikk. 63ᵈ; Goldmann, *Ölbau*, p. 3, يفسِّر كلا الشيئين بشكل خاطئ، كشجرة زيتون وتين.

(63) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 156.

(ص 154)، يود المرء افتراض ذلك بالنسبة إلى الماضي أيضًا. ولكن عبثًا يبحث المرء في العهد القديم والأدبيات الحاخامية عن تسمية خاصة لشجرة الزيتون البرية، والتي استوجب، التثنية (8:8)، أن تقف على النقيض من "زيت شيْمن"، مع أن لوف يصفها بشكل خاطئ بأنها لا تحمل زيتونًا. كما أن "شجرة زيتون البرية" (صموئيل الثاني 17:15، 23؛ .LXX Luc) هي شجرة محددة تنتصب باتجاه الصحراء انطلاقًا من القدس، والتي لا تحتاج إلى أن تكون "برية". وعند بولس وحده (رسالة بولس الرسول إلى أهل رومية 17:11، 24)، تظهر شجرة الزيتون البرية كـ*αγριελαιος*، والتي ينقلها المفسر السرياني بلفظة "زيتا دِبَرا"، واللاتيني بـ*oleaster*. وبسبب التعبير اللغوي، اعتبر المرء "عيص شيْمِن"، والتي تعني حرفَيًا "شجرة زيتون"، مع أنها شجرة الزيتون البرية. وهي تظهر في إشعيا (19:41) إلى جانب أشجار الأرز والسنط والآس، وتتمتع بفروع بهية (سيراخ 10:50) ويُستخدم خشبها قوائم ومصاريع لأبواب الهيكل (الملوك الأول 6:31-33). وعلى المذبح يجوز أن تُستخدم أشجار الأرز والسنط والآس لنار القربان، في حين أن شجرة الزيتون ممنوعة[64]. إلا أن السبعونية والتقاليد الفلسطينية اليهودية[65] فكرت بشجرة الصمغ (راتنج)، التي هي نوع من الصنوبر أو السرو، وليس من الجائز، وفق فونك[66] ولوف[67]، استخدام الزيزفون السوري أو الزيتون الروسي (Elaeagnus hortensis) الذي قُدِّمت جذوعه غير القوية خشبًا لأعمال كبيرة، وحتى لو كان قد وُجد في فلسطين في تلك الأحيان (يُقارن أعلاه، ص 154 وما يليها).

أما الانطباع عن أن شجرة الزيتون تكون قوية حين تتدلى غصونها الغضة بكامل حمولتها وأوراقها غير الذابلة فوق جذعها القوي مبشرة بثمر وافر، فهو

(64) Tam. II 3, Tos. Men. IX. 14.

(65) يُقارن المجلد الأول، ص 68 وما يليها، ص 86،
Löw, *Flora*, vol. 3, p. 46,
وينصرف تفكير التقاليد البابلية اليهودية b. R. h. Sch. 23ª, Bab. b. 80ᵇ، مع "اَفرسِما"، إلى شجرة بلسم، حيث لا بد من أن القصد كان "شجرة البلسم غير الصحيحة" (المجلد الأول، ص 79)، والتي لا يصلح خشبها للنجارة.

(66) *Streifzüge durch die bibl. Flora*, p. 45.

(67) Löw, *Flora*, vol. 2, p. 590.

السبب وراء استخدام شجرة الزيتون الوارفة ("زيت رَعنان")[68] ذات الثمار المناظرة (إرميا 11:16؛ يُقارن سيراخ 50:10)، خصوصًا الشجرة في المنطقة الساحلية، أي النامية في تربة عميقة (سيراخ 24:14)، كصورة لوجودٍ مُرضٍ جدًا. فالتمتع بالعظمة، مثل شجرة الزيتون (هوشع 14:7)، هو قمة السعادة، ولا سيما إذا كان المرء يشبه شجرة زيتون وارفة في بيت الله (المزامير 52:10) متوكلًا دائمًا على رحمة الله، الأمر الذي لا يعني أن زيتونًا قد وُجد في ساحة الهيكل، كما هي الحال اليوم في "الحرم" في القدس، بل إن السعادة التي تمثلها شجرة الزيتون تحصل تحت رعاية إلهية دائمة[69]. ويستنتج يشوع بن ليفي من مقارنة بني إسرائيل بشجرة الزيتون (إرميا 11:16)، أن بني إسرائيل لا ينتهون، لا في هذ العالم ولا في العالم الآتي، مثل أوراق شجرة الزيتون التي لا تسقط، لا في زمن الشمس ولا في زمن المطر[70]. وثمة استنتاج آخر يخرج به يتسحاق النائح من الصورة ذاتها، حيث يُذكَّر، وفقًا لذلك، إبراهيم النائح في الهيكل المدمر من خلال صوت إلهي أن شجرة الزيتون تصل إلى هدفها ("أحَريتو") في نهايتها[71]، وهو الأمر الذي يعني بالطبع انقضاء وقت طويل بين الزرع والمحصول. وبشكل أكثر عمقًا يتابع يوحنان الصورة، حين يكون قد فكر في الآلام الضرورية المرتبطة باهتداء بني إسرائيل، والتي تناظر السحق الضروري لثمار شجرة الزيتون من أجل الحصول على الزيت[72].

وبحسب المزامير (128:3)، تعني رؤية شجرة زيتون في الحلم كثرة الأطفال، وبحسب إرميا (11:16) تعني سمعة جيدة[73]. وعلى كتلة صخرية

---

(68) لا تصف "رَعنان" لونًا أخضر. وقد استخدم أونكيلوس بدلًا من ذلك "عَبّوف"، أي "كثيف الفروع"، والسرياني "مَطَّل"، أي "ظليل"، وسعديا "رَيان"، أي "وافر"، والسبعونية *δασυς* "كثيف".

(69) يُقارن:

Lundgreen, *Die Benutzung der Pflanzenwelt in der alttestl. Religion*, pp. 56f.

(70) Bem. R. 8 (43b), b. Men. 53b.

(71) b. Men. 53b.

(72) Ibid.,

يُقارن:

Feldman, *The Parables and Similes of the Rabbis*, pp. 160ff.

(73) b. Ber. 57a, Midr. Teh. 128, 3.

تحت شجرة زيتون كان قد جلس ذات يوم يوحنان بن زكاي مع تلميذ(74). وعندئذ أحاطت بهم نار سماوية وهبطت الملائكة أمامهم(75). أما قطعة الأرض الجثمانية التي ذهب إليها المسيح مع تلاميذه في الليلة الأخيرة (متّى 26:36؛ مرقس 32:14؛ يوحنا 1:18) فربما كانت، بحسب تسميتها، كرم زيتون(76).

تعرضنا في المجلد الأول ص 382 لورقة زيتون الحمامة ("عَلي زَيت") بعد الطوفان (سفر التكوين 11:8). وهو السبب الذي دفع يرميا بن أليعيزر، بحسب تقاليد بابلية(77)، إلى ترك الحمامة تقول للرب: "لتكن أطعمتي مُرة مثلما الزيتونة وتوصلها يديك، على ألا تكون حلوة مثلما العسل متوقفة على اللحم والدم". وهنا يتم الانتقال من الورقة إلى [حبة] الزيتون ذات الطعم المر المعروف. والغصون المورقة، التي هي بالتأكيد من أشجار زيتون برية، هي، نحميا (15:8)، "علي زيت" التي على المرء الإتيان بها من الجبال بغية بناء مظال العيد. وتدعى أوراق الزيتون، تحت تأثير الآرامية، وما له صلة بسفر التكوين (11:8) ("علي زيت طاراف"، أي "ورقة زيتون ممزقة") "طِرافيم"(78)، فلا تسقط، لا في وقت الشمس ولا في وقت المطر (يُنظر أعلاه)(79).

وعن إزهار شجرة الزيتون ("نِصّاتو")، يشير سفر أيوب (33:15) إلى أن الأزهار تُنثَر بالكامل تحت ظروف معينة، كما يحدث، في أي حال، في كل سنة ثانية، حين لا تقوى شجرة الزيتون على حمل ثمارها، ولكن،

---

(74) Tos. Chag. II 1, b. Chang. 14^{b}.

(75) j. Chang. 77^{a}.

(76) Dalman, *Orte und Wege Jesu*3, pp. 340ff.; Dalman, *Les Itinéraires de Jésus* (1930), pp. 420ff.,

ولو كانت "جتسماني" عند هيرونيموس هي التفسير الصحيح، حينئذ كان على المرء أن ينصرف تفكيره إلى أرض دسمة ("جي شِمانيم").

(77) B. ‘Er. 18^{b}, Sanh. 108^{b}.

(78) ‘Ukz. II 1;

يُقارن:

j. Sot. 18^{a},

(من السرو).

(79) b. Men. 53^{b}, Bem. R. 8 (43^{b}).

في كل سنة، يتحول جزء صغير من الزهر إلى ثمار. ويستنتج الحاخام يونا من القيمة العددية للـ"يِشَّل"، والذي يُدلل، التثنية (40:28)، على سقوط الزيتون السابق لأوانه في وقت الحساب، بحيث إن من بين 340 برعمًا (من براعم الثمار) يبقى برعم واحد فقط[80]؛ ذلك أن الإزهار هو مع ذلك الشرط الضروري للإثمار، ما يتسبب بمنع التقطيع في السنة السبتية، حالما يظهر الزهر ("مشيناصو")[81]، لأن إمكانية تكوّن الثمرة، لمصلحة الفقراء الذين يحق لهم تناولها، لا يجوز استثناؤها، حالما يتوافر هذا الشرط.

وحبات شجرة الزيتون التي تدعى، بحسب التثنية (40:28)، حغاي (19:2)، "زَيت" أيضًا[82]، وفي سفر يعقوب (12:3) كـ *ελαια*، هي في حد ذاتها (إشعيا 6:17)، "جَرجَر"، حيث الحديث عن بقية صغيرة من حبات الزيتون، وفي سيراخ (10:50)، حيث يجري التشديد على وفرته في شجرة زيتون وافرة. كما أن هذه التسمية تُستخدَم في الفترة ما بعد التوراتية، حين يتعلق الأمر بزيتون نيء[83] أو زيتون طعام[84]، مثل حبّات العنب أيضًا[85].

ونسغ حبة الزيتون هو "سارابح"[86]، والماء السائل منها هو "موحَل"[87] أو "مي زيتيم"[88]، ونواة حبة الزيتون هي في العبرية المتأخرة "جَرعينا"، ج.

---

(80) j. Schebi. 35c.

(81) . Schebi. IV 10.

(82) هكذا غالبًا في المشنا:
Pea VI 5, Schebi. IV 9, Ma’as. IV 1, Men. VIII 4, Teh. IX 5,
يُنظر أيضًا:
j. Pea 19c

(83) j. Mo. k. 81a.

(84) Men. VIII 3, Teh. III 3, j. Chang. 79c;
ربما أيضًا:
Pea VI 5.

(85) Ma’as. II 6.

(86) Ma’as. IV 1, Tos. ‘Ukz. III 8, Men. IX 8.

(87) Teh. IX 2, 3, Makhsch. VI 5, Mikw. VII 3, 4,
(Cod. Kaufm. دائمًا "موحَل"، وإلا عادة تقرأ "موهَل").

(88) Tos. ‘Ab. z. VIII, 3, Mikw. V 9.

"جَرعينيم"[89]، أو "جَلعينا"[90]. ولأن شجرة الزيتون تحمل ثمارًا صالحة للأكل، فهي لا تُعتبر "شجرة فارغة" ("ايلان سِراق")، بل "شجرة طعام" ("ايلان مَأَخال")[91]، مع أن المرء يعرف أنها تحمل ثمارًا مرة في كل سنتين[92].

والجذع، أو القرمة، لشجرة غير محددة (إشعيا 11:1، 24:40؛ أيوب 8:14)، هو "جيْزَع"، وهو ما يُطبّق، بالعبرية المتأخرة، على جذع شجرة زيتون بيعت في المكان، والذي يميزه المرء، كجزء تقع عليه أشعة الشمس، من الجذر ("شورِش") الواقع في الظل[93]. وفي حين يبقى البرعم الأخير من نصيب مالك الأرض، يُعتبر برعم الجذع مُلك شاري الشجرة[94]. ولأن "جَذَع" و"جَزَع" العربيتان تعنيان "يقطع"، فربما جرى التفكير في أن جذع الأشجار المثمرة كثيرًا ما يتم تقصيره. وتميز الشريعة اليهودية "عِقّار" و"نوف" كجذع وتاج أو فروع لأشجار مثمرة، مثل الزيتون والتين[95]. وهناك في العهد القديم "عيقِر" (سفر اللاويين 47:25) و"نوف" (المزامير 3:48) بالمعنى المجازي. إلا أن المثل الآرامي يقول[96]: "زِروق حُطرا لِـاَوّيرا وِعَل عِقّارا هو قائيم": "إرمِ العود في الهواء، فسيبقى الجذع". وبالعبرية القديمة، ربما كانت قاصير (إشعيا 11:27؛ أيوب 9:14، 16:18، 19:29؛ يُقارن المزامير 12:80 "قِصيريم" من كرمة)، وعلى الأرجح "نوف"، كمن يناظر المجموع الكلي للفروع. وربما كان هذا أيضًا ما يُقصد بِـ"نوف" في المزامير (3:48). "بورا"، ج. "بوروت" (إشعيا 33:10؛

(89) Tos. Ter. III 15, j. Ter. 41ª, Ma'as. 48ᵈ.

(90) j. Ber. 10ª.

(91) Kil. VI 3-5, Schebi. I 3, Sot. VIII 2. 3, Ohal. XVIII 3, b. Bab. k. 91ᵇ, Siphre, Dt. 204 (111ᵇ).

(92) j. Schebi. 33ᵇ.

(93) Tos. 'Orl. I 4, j. Bab. b. 15ª,

يُقارن:

b. Bab. b. 82ª.

(94) Bab. b. V 4.

(95) Schebi. II 4, Ma'as. III 10; Tos. Schebi. I 5, Bab. b. IV 7, j. Schebi. 33ᵈ,

لمعرفة معنى "عِقّار"، أي "جذع"، يُنظر أيضًا:

Siphra 57ª, b. Chull. 67ᵇ.

(96) Ber. R. 53 (114ᵇ).

حزقيال 6:17، 5:31 وما يلي، 8:31، 12:31 وما يلي). ومن الجذع "بائر"، وهي هنا جمال لهامات شجر بري مورقة بشكل وافر تقع عليه العين، وللكرمة أيضًا. وأعلى الزيتونة هو في إشعيا (6:17) "آمير".

والجذر هو بالطبع "شورِش" (إشعيا 1:11؛ أيوب 8:14)، حيث يُشار في إشعيا (2:53) إلى البرعم المنطلق منه. وبرعم الجذر هو كرضيع الشجرة "يونيق" (إشعيا 2:53)، "يونيقِت" (هوشع 7:14؛ أيوب 16:8، 7:14، 30:15)، "يِنيقا" (حزقيال 4:17)، حيث تُطبق في العبرية المتأخرة "يونيقِت" المشتقة منها على عود المردقوش ("اِيزوب")[97] غير المزهر، كما أن "نيتسر" ينتمي إلى هنا أيضًا. وفي إشعيا (1:11)، ودانيال (7:11) يُشَدَّد على صلته بجذور الشجرة التي ينتمي إليها. وفي إشعيا (19:14) هو مجتث منها، وفي سيراخ (15:40) يشار إليه بأنه عديم القيمة، لأنه يأتي من شجرة سيئة. ويظهر لاحقًا كمادة قابلة للاستخدام اقتصاديًا، حين يجري الحديث عن سلال من "نيتساريم" من الحور الفراتي[98]، حيث لا تؤخذ براعم من الجذر وحده، بل تؤخذ براعم أخرى في الحسبان أيضًا. و"حوطِر" هو في إشعيا (1:11) برعم الجذر، وفي الأمثال (3:14) العود المستقل.

وللحصول على شجرة جديدة، يُستخدم البُرعم شتلة ("شاتيل") زيتون (المزامير 3:128)، أو أرز (سيراخ 12:50)، ويمكن استخدامه على هذا النحو كصورة لأطفال عائلة. كما تعرف العبرية المتأخرة "شاتيل" و"شيْتِل" مرادفين للشتل[99]. إلا أن "نِطيعا" "نبتة صغيرة" هي التعبير التقني لذلك، والتي يجدها المرء قابلة للاستخدام حتى يصبح عمر الزيتونة المغروسة حديثًا سبع سنوات،

---

(97) المجلد الثاني، ص 294.

(98) Bikk. III 8,

يُقارن:

Kel. XX 2,

حيث يفسر ابن ميمون "نتساريم" على أنها عيدان رقيقة ("قُضبان رقيقة"). يُنظر أيضًا المجلد الثالث، ص 205.

(99) Ma’as. V 1; Tos. Ter. VIII 3, Ma’as. r. III 8.

ولكن في حال برعم شجرة مقطوعة، الذي يُطلق المرء عليه "حاليف"[100]، ويسري قانونيًا حين يصبح طوله بمقدار عرض كف اليد، لأنه من هنا فصاعدًا يجب النظر إليه كشجرة ("إيلان")[101]. وهنا تمثل "جِروفيت" التعبير الحقيقي للبرعم. ووفق أوامر منسوبة إلى يسوع، لا يجوز للمرء قطع ("قوطِمين") شتل ("نِطيعوت") من "جِروفِيّوت" الزيتونة[102]، في حين أن أشجارًا أخرى لا تتمتع بمثل هذه الحماية، لأن المقصود هنا هو الأشجار ذات الملكية الخاصة[103]. ويجب ترك برعمين، في حال قيام شخص بشراء زيتونة للتحطيب[104]، وقد أخذ نوح براعم زيتون معه في السفينة لزراعتها بعد الطوفان[105]، ومنها يُمكن تصنيع أدوات[106]. ولكلمة "جِروفيت" صلة بِـ"جارَف"، أي "قطع"، مثل الكلمة السريانية "جُرفا"، وهو ما يُفسره بروكلمان من خلال *γορφιον*، على الرغم من أن *γορφια* تظهر في Geoponica 80,29 تسميةً سريانية لبراعم الجذر، ولا يفترض أن يستخدمها ليفي وغولدمان لتفسير "جِروفيت".

ومن أجل الفرع، هناك في سيراخ (10:50) "عاناف" للزيتون، وفي حزقيال (8:36) للشجرة المثمرة، وفي المزامير (11:80) للكرمة، وفي حزقيال (23:17، 3:31) للأرز، وفي سفر اللاويين (40:23) (سعديا "أغصان") للأشجار البرية، وفي ملاخي (19:3) للشجرة بشكل

---

(100) يُقارن أيوب 14 :7: "يَحَليف" "يتبرعم" (من الشجرة).

(101) Schebi. I 8, Tos. Schebi. I 3;
والذي بموجبها تتطلب شجرة الزيتون سبع سنوات، والتين ست سنوات، والكرمة خمسًا.

(102) لكن يبدو أن هناك رأيًا يُجيز القطع بطول بيضة عند تبرعم شجرة الزيتون. يُنظر:
b. Bab. k. 81ª,
ابن ميمون هـ. نِزقا مامون V4؛
Bloch, *Institutionen des Judentums* I 1, p. 58f.

(103) b. Bab. k. 81ª,
يُقارن بلوخ:
Bloch, *Institutionen.*

(104) Bab. b. V 3, Tos. Bab. b. IV 7.

(105) Ber. R. 31 (62ᵇ),
حيث طبعة (Konst. 1512) بشكل صحيح "جِروفِيّوت"، وليس "جِروفوت".

(106) Kel. XII 8, Tos. Kel. B. m. II 19.

عام. والمرادف لها هو "سِعيفيم" في إشعيا (6:17) للزيتونة، و"سِعَبّوت" في حزقيال (6:31، 8)، يُقارن "سَرعَبّوت" في حزقيال (5:31) للأرز. ويفتقر في العبرية المتأخرة إلى "ساعيف"، في حين تظهر "عاناف"[107]، وإلّا تُستخدم "مَربيت"، ج. "مَربِيّوت"[108]. أمّا الغصون المتشابكة بشكل كثيف، فهي "عَبوتيم" (حزقيال 11:19؛ المزامير 27:118؛ نحميا 15:8). وربما يشار، عند استخدام كلمة "دالِيّوت"، إلى حركة الأغصان الرفيعة (إرميا 16:11 عن شجرة الزيتون، حزقيال 6:17، 11:19 عن الكرمة؛ حزقيال 23:17، 7:31، 9، 12 عن الأرز). وفي العبرية المتأخرة، تعني "داليت" الكرمة المنتصبة، تمييزًا لها من "رَجليت" الراقدة على الأرض[109]، إلا أن "دالِيّوت" هي أغصان الآس المقوسة[110]. وكأطراف على جسم الشجرة، يُمكن الغصون أن تُدعى "بَدّيم" (حزقيال 6:17، 14:19). فأغصان الزيتون هي "سنابل زيتون" ("شِبَّلي هزيتيم") (زكريا 12:4) حين تتدلى منها الثمار. وهي مُجدَّلة في شكل إكليل حين يحمل الثور المقتاد إلى الهيكل ببواكير الثمار، وحين يحمل على رأسه إكليلًا من الزيتون ("عَطيِرِت لِزَيت")[111].

ولأن من غير الممكن تجاهل التسوس، فإنه سبق للعهد القديم أن تحدث عن الديدان ("تولَعَت"، سعديا "دود")، التي تقضي على غلال كروم العنب (التثنية 39:28)، وتجعل الخروع يهبط (يوحنا 7:4)[112]، والديدان ("تولاعيم") تتوالد في المن الذي تقادم (الخروج 20:16). والشريعة اليهودية، في ضوء ذلك القانون الذي يصرح أن جميع الزواحف غير طاهرة (سفر اللاويين 41:11 وما يلي)، مضطرة إلى تحديد أنواع مختلفة من هذه

(107) Ab. III 18, j. Sukk. 53c,

(من زيتون وكرمة).

(108) Sukk. IV 5, Tam. II 3,

("موربيوت" Cod. Kaufm).

(109) Pea IV 1.2, Kil. VI 9, Men. VIII 6; Tos. Pea. III 16, Men. IX 10.

(110) j. Sukk. 53c, Vajj. R. 30 (83a), Siphra 102d, b. Sukk. 34b.

(111) Bikk. III 3.

(112) يُقارن المجلد الأول، ص 65.

الزواحف، وتتحدث، من ضمن أمور أخرى غيرها، عن الديدان ("تولاعيم") في جذوع ("عِقّاريم") أشجار الزيتون والتين[113]، وكذلك عن ديدان تجعل خشب المذبح غير صالح للاستعمال[114]. أما القيام بإزالة ("هِتليَع") الخشب المصاب بذلك، فهو وظيفة يتولاها بعض الكهنة من ذوي العيوب الذاتية الذين لا يصلحون للخدمة الكهنوتية الحقيقية. ولكن إذا دار الحديث عن "هِتليع" على المستوى الزراعي[115]، فحينئذ يتعلق الأمر بإزالة اليرقات والخنافس التي تسبب ضررًا للخشب (ص 160). ويُذكر تغبير ("اِبّيق")[116] وتدخين ("عِشّين")[117] للأشجار المثمرة. ويتعلق الأمر هنا بإجراءات وقائية ضد الحشرات. ويُسمّي راشي الـ"تولاعيم" عند التدخين كتلك التي يجب إزالتها من خلاله. وإلى الحشرات ينتمي نوع الجراد ("جازام")[118]، الذي يُذكَر في عاموس (4:9)، والذي يأتي على أشجار التين والزيتون (يُنظر أعلاه، ص 160). كما أنه (يوئيل 1:10) نتيجة غزو الجراد البلاد، يُقضى، إضافة إلى الحبوب ونبيذ الفاكهة، على شجيرات الزيتون ("يِصهار"). ومن خلال ترتيب أيام صوم مصحوبة بنفخات في بوق، حاول المرء لاحقًا دعوة الرب إلى تقديم يد العون ضد هذا العدو، حتى لو ظهرت جرادة واحدة في البلد[119].

ربما ينطبق على أشنّة ما، ذلك الكشط ("بِسّيل") المذكور عند معالجة الأشجار المثمرة[120]، حين يكون معنى هذا التعبير العبري صحيحًا، وأن إزالة

---

(113) Siphra 57ª, b. Chull. 67ᵇ.

(114) Midd. II 5,

يُقارن أعلاه، ص 6.

(115) j. schebi. 33ᵈ, Schabb. 10ª, ‘Ab. z. 50ᵇ.

(116) Schebi. II 3, j. Bikk. 63ᵈ,

("مِأُبّاقوت" بدلًا من "مِأُنّاقوت")،

Schabb. 10ª, b. Mo. k. 3ª, Siphra 105ᵇ.

(117) Schebi. II 2, j. Bikk. 63ᵈ, Schabb. 10ª, b. Mo. k. 3ª, Siphra 105ᵇ.

(118) يُقارن المجلد الثاني، ص 347.

(119) Ta’an. III 5, Tos. Ta’an. II 10, j. Ta’an. 66ᵈ, b. Ta’an. 22ª.

(120) Schebi. II 3, j. Schabb. 10ª, Siphra 105ᵇ.

البثور ("يِبّيل")[121]، حيث يُلاحظ أن جميع هذه الأشياء لا تنطبق صراحة على أشجار الزيتون.

وعلى صلة بالضرر الذي تتسبب به الماشية الصغيرة، خصوصًا الماعز التي تتسلق بحوافرها الأمامية، في ملك غريب، يكمن سماح الشريعة اليهودية بتربية الماشية الصغيرة داخل فلسطين في مناطق مقفرة ("مِدبارِيّوت")[122]، والتي يراها المرء في صحراء يهودا [جنوب بيت لحم] وفي ساحل عكا، وفي الغابات ("حُراشين") أيضًا[123]، والتي فيها، بحسب تعاليم يسوع، يجوز للمرء الرعي[124]. ومن الصعب على المرء التصديق أن هذا التقييد طُبِّق يومًا ما على تربية الأغنام والماعز[125]. فحماية الزيتون من أضرار الدواب كان يتحقق على أفضل وجه من خلال قطع الغصون والبراعم القابلة لوصول الماشية الصغيرة إليها.

2. زراعة شجرة الزيتون والعناية بها

تقودنا معرفتنا الطويلة بفلسطين إلى الانطلاق من أن زراعة شجرة الزيتون والعناية بها للحصول على الزيت هما من الأعمال الشائعة. ولأن شجرة الزيتون كانت، كنبات بري، راسخة في فلسطين (يُنظر ص 154)، فقد تنبه المرء لحيثية الاستفادة منها للتغذية والإضاءة؛ فتربة فلسطين الجيرية (المجلد الثاني، ص 1 وما يليها) ملائمة لها بشكل عظيم، مع أن تربة الطبقة الثانية الصغرى للتكون

---

(121) Schebi. II 2, j. Schebi. 33d, b. Mo. k. 3a, Siphra 105b,

(في كل مكان بحسب

Schebi. II 2 Cod. Kaufm.

"مِيبِّلين" بدلًا من "مِزَبِّلين"، لأن الأمر يتعلق بإزالة الـ "يَبّيْلِت").

(122) Bab. k. VII 7,

ابن ميمون، هـ. نِزقا مامون 2 V.

(123) b. Bab. k. 79b;

يُقارن المجلد الأول، ص 87.

(124) b. Bab. k. 80b. 81a.

(125) استثناءات لافتة، يُنظر:

b. Ta’an. 25a.

الطباشيري لا تمنح كثيرًا من القوة قياسًا على تربة طبقة التكوّن الطباشيري العليا والطبقة التي تليها. كذلك تُعدُّ التربة البازلتية مفيدة[126]. وفي ذلك تقوم شجرة الزيتون، من خلال جذورها النافذة إلى تصدعات الصخور، بسحب حاجتها الحيوية من الرطوبة في الطبقات العميقة. ولذلك تلائم الزراعة على منحدرات الجبال المتجهة نحو الجنوب[127]، وهو على قدر كبير من الأهمية لمناطق فلسطين التي نادرًا ما تكون مستوية كليًا. ولذلك يمكن قصر الأرض المستوية على زراعة الحبوب. وتُعدّ التربة المستنقعية النادرة في فلسطين غير ملائمة لها، إلا أنها كثيرًا ما كانت قادرة على الحلول في محل غابات البلوط والصنوبر (المجلد الأول، ص 73 وما يليها) التي وُجدت قديمًا على نطاق واسع. وقد تكيفت شجرة الزيتون، التي تنمو ثمرتها بشكل بطيء في الصيف عديم الأمطار، بحيث تصبح ناضجة قبل بدء موسم الأمطار بفضل أوراقها الدائمة الخضرة بشكل جيد مع مناخ البلد. وحرارة غور الأردن الشديدة لا تلائمها. وحتى في "بيتين" قيل لي إن الوادي الواقع شرق القرية قد زُرع بالتين فحسب، لأنه شديد الحرارة بالنسبة إلى الزيتون الذي لن يتمكن من إعطاء الزيت. إلا أن الأرض الساحلية بالقرب من غزة ويافا و"الرملة" واللد، تُظهر أن في المناخ الأكثر حرارة يمكن استخدام التربة نفسها ذات الراسب الطوفاني والغريني من أجل زراعة الزيتون. ويتوافر عدد كبير من أشجار الزيتون في المنطقة الجبلية وبالقرب من بيت جالا في يهودا [جنوب القدس]، وبالقرب من نابلس، وجِبع[128] ودير الغصون في السامرة [غرب نابلس] وبالقرب من الرامة في الجليل. وفي الضفة الشرقية، تُعدّ منطقة الكفارات في أقصى شمال عجلون غنية بزراعة الزيتون التي لا تُفتقد عادة في عجلون[129]. وكمناطق ذات الزيت الأفضل، عُدّت، وفقًا لِبالدنشبيرغر (Baldensperger)[130]، "عجّور" في يهودا الغربية [قضاء الخليل]، و"الطيرة" بين عكا

(126) Aaronsohn, *Explorations*, p. 20.

(127) الصورة 34.

(128) يُنظر المجلد الأول، الجزء الثاني، الصورة 13.

(129) Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 220.

(130) Baldensperger, *PEFQ* (1908), pp. 295ff.

والناصرة، وهو ربما يقصد "الطيرة" الواقعة على الكرمل [طيرة حيفا أو طيرة اللوز]، لأن بين عكا والناصرة لا يوجد مكان يحمل هذا الاسم. وأشجار الزيتون القديمة، كما تنتصب في حديقة الجثمانية (ص 156 وما يليها)، كذلك تلك التي تبقى مصونًا، تُدعى "رومي"، "روميلي"، "روماني"[131]، في إشارة إلى زراعتها قبل الإسلام. ويُزعم أن أشجار الزيتون موجودة منذ عصر آدم، وأنها لا تزال قادرة على الحمل. وتتميز أشجار الزيتون بأنها لا تشيخ ("ما بِحرَمُ" [ما بِهرمُ])، في حين أن أشجار التين تصل إلى الأربعين فقط، وتحتاج إلى تغيير مستمر.

ويُعمد إلى زراعة الزيتون حيث لا تلائم الأرض الحجرية أو الصخرية وغير المستوية زراعة الحبوب (ص 172)؛ فالمنطقة المزروعة بأشجار الزيتون ("كرم زيتون"، في "السلط" "الزيتون") يقوم المرء أحيانًا بتأمينها من خلال جدران من حجارة جُمعت دونما حاجة إلى برج مراقبة[132]، لأن ثمار الزيتون أقل حاجة إلى الحماية من ثمار كرمة العنب وشجرة التين. وعوضًا عن ذلك، يحرص المرء على عدم زراعة أشجار الزيتون مع [العنب وشجرة التين]، لأن العناية بها مختلفة جدًا. وفي ذلك تُشبَّه شجرة الزيتون بـ"بدَوية" تعرف كيف تخدم نفسها بنفسها، في حين تُشبَّه شجرة التين بـ"فلاحة"، وكرمة العنب، بشكل كليّ، بسيدة ("ست") تحتاجان إلى عناية مختلفة كليًا[133]. وعوضًا عن ذلك، يُقال[134]: "الشجر المُرّ بياكل الحِلو"، أي إنهما (العنب والتين) لا يحتمل أحدهما الآخر. أما بذر الحبوب في أرض الزيتون، وهو كثير الحدوث[135]، فيُعدُّ ضارًا، لأنه يمتص من الأرض الرطوبة والطاقة. وعلى أشجار الزيتون أن تحصل على الهواء والشمس. وتقول الشجرة المثمرة[136]:

---

(131) يُقارن:
Robinson, *Bibl. Forschungen*, p. 102; Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 121.

(132) يُقارن المجلد الثاني، ص 54 وما يليها.

(133) Bauer, *Volksleben*, pp. 158f.

(134) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 160.

(135) يُنظر المجلد الثالث، الصورة 5.

(136) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 137.

"اِرفع أختِي عنِّي وخُذ حِملهَا مِنِّي": "خلصني من أختي وخذ محصولها مني!"، ولذلك يزرع المرء الزيتون في صفوف يفصل بينها نحو 10 أمتار، وتبتعد الواحدة منها عن الأخرى في إطار الصف الواحد أكثر من 6 أمتار، لكن بمرور الوقت لا يجري التزام النظام السابق في أغلب الأحيان.

وفي حال العناية الجيدة، تُحرَث الأرض المزروعة زيتونًا ثلاث مرات في السنة: بالقرب من بيت لحم في شباط / فبراير ونيسان/ أبريل وأيار/ مايو، وفي أماكن أخرى ربما مع بداية موسم الأمطار بعد حرث الأرض المزروعة بالحبوب، ثم مرة أخرى في آذار ("أذار"). ومن المفترض أن يفتح الحرث الأول التربة للرطوبة من خلال مطر الشتاء، والثاني والثالث لإزالة الأعشاب البرية التي نبتت خلال فترة المطر. وفي المصاطب الأرضية الضيقة وتلاصق الأشجار، يحل عزق الأرض بالمعول محل الحرث[137]. ولأن الحَرْثَ لا يسمح له بالاقتراب مباشرة من الأشجار حتى لا يُلحق ضررًا بجذورها، لذلك يتم الحرث بعزق محيطها المباشر وتسميده. وأحيانًا يقوم العازق بعزق الجذور نفسها ("البحّاش بِيبحَش العروق") بغية دفع الشجرة إلى إطلاق غصينات ("قُصفات") قوية، تلك التي تأكلها الماعز المرضعة[138]. والجذور التي جرفت عنها التربة يجب إعادة طمرها من جديد. وغالبًا ما يقوم المرء، حتى في حال الأشجار الأصغر سنًا، بإحاطة الجذع بكومة صغيرة من الحجارة وتربة الطبقة الثانية الصغرى للتكوّن الطباشيري لإعاقة تبخر الرطوبة الجوفية. وعلاوة على ذلك، يجري في نهاية كانون الثاني/ يناير حفر حفرة ("جورة") حول كل شجرة، بغية تجميع مياه الأمطار وتركها تنفذ إلى العمق. والري الصناعي غالبًا ما يكون مستحيلًا، وذلك لأن الأراضي المزروعة زيتونًا لا توجد تحت الينابيع، فضلًا عن أن الزيتونة لا تحتاج إلى ذلك. إلا أني شاهدتُ بالقرب من الطفيلة أشجار زيتون مزروعة، وغصونها وارفة بشكل استثنائيّ، فضلًا عن تورقها. وهنا سارت قنوات الماء الصناعية على طول صفوف الأشجار، متصلة من خلال قناة توصيل قصيرة مع حفرة صغيرة أمام كل شجرة لجمع المياه.

(137) يُقارن المجلد الثاني، ص 120، 353 وما يليها.

(138) يُقارن أعلاه، ص 157.

وإذا كان ينبغي أن تنشأ أشجار جديدة، يقوم المرء أحيانًا، كما جرى التأكيد لي، بغرسها فعلًا بنوى محطمة[139]، ومن المفترض بهذا أن يؤدي إلى نشوء الأشجار الأقوى[140]. وحينئذ، تُنقَل الغرسة الشابة إلى تربة أخرى. ولأن المرء يعدّ شجرة الزيتون البرية أقوى من البلدية، فعادة ما يأخذ المرء جذير شجرة هرمة ذات جذع برّي ويغرسه في كانون الأول/ ديسمبر - كانون الثاني/ يناير ("كوانين") كفرع ("نَقل"، "تَنقيل"، ج. "تَناقيل")، وحينئذ يحتاج إلى التطعيم. ويحدث أن يترك المرء جزءًا من الجذيرات ينمو حول شجرة قديمة، ويقوم المرء في نهاية الأمر بقطع جذعها، وعندما تصبح الجذيرات كبيرة، يتم تطعيمها، بحيث تنشأ هناك حلقة صغيرة من أشجار الزيتون الشابة حول جذع الشجرة القديمة، وهو ما يُذكّر بالمزامير (3:128)[141] على الرغم من أن الأطفال الجالسين حول المائدة يُقارَنُون بشتل الزيتون، لأنهم ينتسبون إلى الأم نفسها، كما الشتل من الشجرة ذاتها (يُقارن أعلاه، ص 174). ويرجَّح أن المألوف أكثر هو أن يترك المرء منذ البداية غصين واحد ينمو، بحيث يمتص من جذور الشجرة القديمة القوة كلها ويحل في النهاية في محلها. ولكن ربما تجري العملية كالتالي أيضًا: ينقل المرء الجذير المطعم بعد تبرعم الغصين الجديد مع جزء من جذور الشجرة الأم إلى تربة أخرى[142]. وبعد ثلاث سنوات، يُتوقَّع أولى الثمار. وفي بلاط، أحضر أحدهم في شباط/ فبراير جذيرًا ("نَصبة") من الغابة، بطول إنسان تقريبًا، من شجرة زيتون برية مع قطعة من الجذور معه، وحفر بمعول مزدوج ("مَنقوش") [منكوش] ومعول ("مجرفة") حفرة مستديرة بذاك المقدار من العمق، بحيث يمكن أن يُطمر في 25 سم من الجذير مع الجذر في المكان. وقبل ذلك، يُقلَّم الجذير وتُزال الغصون الجانبية والأوراق، ثم تُردَم الحفرة. وبعد مرور سنتين إلى ثلاث سنوات، يُطعّم

---

(139) يُقارن: Fischer, *Der Ölbaum*, p. 29.

(140) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 40.

(141) الصورة 38، يُقارن. Linder, *PJB* (1930), p. 41,

(142) Bauer, *Volksleben*, p. 159.

الغصين الأقوى ويُقطع جميع الغصينات الأخرى. ووفقًا لِبالدنشبيرغر[143]، يمكن نقل جزء من الجذور وحدها إلى تربة جديدة وتركه ينمو، بحيث يحتفظ المرء بالغصين الغض في السنة الأولى رطبًا، وتوضع أشواك فوقه لحمايته من الشمس. وسنتحدث لاحقًا في فصل خاص (أ 3) عن التطعيم الضروري في جميع الأحوال. ويمكن أن يحدث ذلك مع أشجار عتيقة كانت قد طُعّمت في السابق، في حال كان المرء يطمح إلى تجديد شبابها.

ويتبع أشكال العناية الأخرى بشجرة الزيتون التقليم ("قِشابة"، "قِضابة"، فعل "قَشَب"، "قَضَب") أيضًا، والذي يقوم به المرء مباشرة بعد قطف الزيتون، أو عند الحرث في الشتاء أو في الربيع. ويجري قطع الفروع التي لا يمكن الوصول إليها عند القطف، والفروع والغصون التي شاخت، وكذلك الجذير المنطلق من الجذع البري. وتخدم الفروع ("قِصَف"، "قُصَف")، عندما تكون صغيرة كطعام للماعز (ص 157)، وإلا كوقود للنار.

وكل عناية تذهب عبثًا إذا لم يدعمها المناخ، وبشكل خاص قدوم مطر الشتاء في موعده. ويقول المثل الشعبي[144]: "شو أسمَن السِنين، مية من الكوانين، هاذ زيت من زيتون إلّي شِرِب من مية كانون": "ما هو أسمن ما في العام؟ ماء من كانون الأول/ ديسمبر - كانون الثاني/ يناير وزيت من زيتون شرب من ماء كانون". وحين تبدأ شجرة الزيتون، مع نهاية نيسان/ أبريل وفي أيار/ مايو، بالإزهار، يأمل المرء هواءً دافئًا وهادئًا، لأن في جو عاصف يسقط النوّار والثمار المتكوِّنة في بداياتها. ومن هنا كانت أمنية أصحاب أشجار الزيتون[145]: "يا ربِّ امنحنا هواءً شرقيًا عند عقد الزيتون، أثمرت الغلة أم لم تثمر". وبالقرب من القدس، يُقال: "شوب ونِدَى عند عقد الزيتون": "أيام حارة وليالٍ ندية عند عقد الزيتون!" ويفترض أن تأتي أيام حارة وليالٍ ندية. حينئذ ينعقد ("بِعقِّد") النوّار. وفي حال هبوب ريح شرقية تمتد ثلاثة أيام، فربما يصيبها الجفاف آنذاك وتسقط. وعند المطر تنشأ بيوت

(143) *PEFQ* (1908), pp. 295ff.

(144) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, pp. 28, 136.

(145) يُقارن المجلد الأول، ص 327، 310.

عنكبوت ("شِبَبون") ويسقط ("بِكِتّ") ولا يخرج منه شيء ("ما بِكِبِّش"). وعندما يبدأ النوّار الجديد بالظهور في آذار/ مارس، يتوقع المرء محصول زيت وافرًا، أما في نيسان/ أبريل، فأقل. ولذلك يتحدث المرء عن الزيتونة قائلًا[146]: اِن أبرَز في آذار - هيأولو الجِرار": "إن شرعت بالإزهار في آذار، حضروا الجِرار!" و: "اِن أبرز في الخميس - هيأولُو المغاطيس: "إن شرعت بالإزهار في نيسان، حضروا الأكواز!". وفي أي حال، فإن نهاية آذار/ مارس هي الوقت الذي تكون فيه جميع أشجار الزيتون في طور تبرعم نضر ("إرعان").

في الأزمنة القديمة

توجد الإشارات الأكثر قِدمًا إلى شجرة الزيتون في العهد القديم في عاموس (9:4)، وهوشع (7:14)، وإشعيا (6:17)، أي في النصف الثاني من القرن الثامن قبل الميلاد. وعلاوة على ذلك، يمتد ذكر ورقة الزيتون إلى المصدر اليَهَوِي لأسفار موسى الخمسة (التكوين 11:8)، والتي لها، في الوقت ذاته، صلة بأن الإنسانية لم تكن يومًا ما من دون زراعة زيتون. وفي مصر القديمة زُرعت شجرة الزيتون في عهد المملكة الثانية، وربما زُرع القليل منها[147]، لأن المناخ لا يلائمها. ثم وجدت طريقها إلى صحراء سيناء متأخرة من خلال تدخّل الرهبان[148]. أمّا في بلاد ما بين النهرين، فإنها غابت بالكامل[149]، في حين أن وجودها في فلسطين متصل بوجودها في سوريا وآسيا الصغرى. وهذا ما يناظر الواقع اليوم، حين تؤكد التثنية (40:28) وجود الزيتون في منطقة بني إسرائيل كلها. ويُذكِّر ذلك بزراعة الزيتون في مصاطب صخرية، حين يسكب الصخر جداول زيت (أيوب 6:29)، ويخرج الرب (التثنية 13:32)، في أرض بني إسرائيل الزيت من صوان الصخر ("حَلميش صور")، حيث يُشير المدراش[150] إلى زيتون جوش حَلَب [جسكالا القديمة

(146) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 134.

(147) Keimer, *Die Gartenpflanzen im alten Ägypten*, vol. 1, pp. 29ff., 93.

(148) Kaiser, *Wanderungen und Wandlungen in der Sinaiwüste*, p. 37.

(149) *Herodot* I, 193,

يُقارن المجلد الثالث، ص 239.

(150) Siphre, Dt. 316 (135^{b}).

في الجليل الأعلى (الآن "الجِش")، والذي حرص المرء على الحديث عن وفرة زيته بتعبير مفرط في المبالغة، حين قيل إن رجلًا هناك كان قادرًا على بيع زيت من محصوله الخاص بمبلغ ضخم مقداره 1,120,000 أو حتى 18,000,000 شاقل[151]، حيث يمكن القول إن المرء، بحسب يوسيفوس (Vita 13)، قد حصل في جسكالا (جوش حلب) على 80 سيكستر (Sextar) [وحدة قياس رومانية قديمة] من الزيت بسعر 4 دراهم، في حين أن المرء في قيسارية ربما حصل على 8 سيكستارات فقط، أي عُشر الكمية. ولأن الشاري في المدراش حصل، علاوة على ذلك، على زيت كماء لغسيل قدميه، فقد اعتبر هنا كوفاء للكلمة التي يُقصد بها منطقة سبط أشير، والذي يسرد وفرة زيته من خلال صورة تغطيس القدم في الزيت. ومقارنة بباقي فلسطين، تعبّر وفرة زيتون الجليل عن نفسها في الجملة[152] التالية: "من السهل على المرء أن يربي فيلقًا من الزيتون في الجليل، على أن يربي طفلًا في أرض إسرائيل". وعلى صلة بذلك قيام غملائيل بتذكير يهود الجليل الأعلى والجليل الأسفل بأوقات تخصيص العُشر من أكوام الزيتون، في حين أنه تحدث، في ما يخص جنوب يهودا، عن الحبوب فحسب[153]. أما أفضل زيت، فيتوقعه المرء من تقوّع في منطقة اليهودية، وفي المرتبة الثانية زيت رجب الشرق أردنية (الآن "راجِب"[154])، ويحتل المرتبة الثالثة زيت جوش حلب الجليلي[155]. وفي المكانين الأول والأخير، كان الزيتون متأخرًا بشكل خاص، ولم يكن قد انتهى

---

(151) Siphre, Dt. 355 (148ᵃ), Midr. Tann.

عن التثنية 24:33 (ص 220 وما يليها)،

b. Men. 85ᵇ, Pes. zut.

عن التثنية 24:33، مع معطيات رقمية مختلفة، يُقارن المجلد الأول، ص 196، حيث يجب إصلاح "ثمانية ملايين مكيال زيت" إلى زيت "بِثمانية عشرة مليون (شاقل)".

(152) Ber. R. 20 (42ᵇ).

(153) Tos. Sanh. II 6, j. Ma'as. sch. 56ᶜ, Sanh. 18ᵈ, b. Sanh. 11ᵇ,

تُقارن عينات من لهجات آرامية، ص 3. وثمة نص آخر يقدمه:

Midr. Tann,

عن التثنية 13:26 (ص 176).

(154) يُقارن:

PJB (1913), pp. 67f.; Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, pp. 306f.

(155) Men. VIII 3, Tos. Men. IX 5.

قطافه بعد، ومن هنا كان الانتهاء من تناول الزيتون في المكانين في السنة السبتية هو الفيصل في البلاد(156). ومن الاسم القديم للمكان بيتزيت (Bethzaith)، بيزيت (Bezeth) (سفر المكابيين الأول 19:7) (يشوع *Antt.* XII 10:2)، الآن "بيرزيت"(157)، يستطيع المرء الاستنتاج أن زراعة الزيتون لم تغب عن شمال يهودا أيضًا؛ ذلك أن شجرة الزيتون في الأرض المنبسطة، أي على أرضية عميقة، تستطيع التمتع بنمو قوي بشكل خاص، يجعل من شجرة في مثل هذا المستوى ملائمة لصورة السعادة الدنيوية (سيراخ 14:24). أما ما أمر به هادريان من تدمير للبلاد كلها، فقد أُبطل لاحقًا من خلال غرس جديد لأشجار الزيتون، بحيث إن تطبيق قانون ما هو منسي ("شِخحا")(158) أصبح من جديد ساريًا على الزيتون أيضًا(159)، بعد أن كان من غير المتصوَّر قبل ذلك أن ينسى المرء قطف شجرة.

اعتاد الفلاح دائمًا أن يغرس الزيتون في المنطقة الملائمة لذلك، وكذلك الأمر للمديني إذا سنحت الفرصة له، كما حدث بالقرب من القدس في "جبل الزيتون" ("هار هزيتيم"، زكريا 4:14، *ορος των ελαιων*، متّى 1:21)(160)، وفي الشرق ومرتفعات أخرى في الشمال والغرب والجنوب، وبالقرب من السامرة [شمال الضفة الغربية] "وادي الزيت" ("جي شِمانيم"، إشعيا 1:28، 9) على سفح المدينة الذي تحول الآن إلى حقل زيتون. وفي حال غُرس (إشعيا 1:5) كرم العنب في ركن وافر الزيت والسمن ("قيْرِن بِن شيْمِن")، حينئذ ينصرف الذهن إلى حقل زيتون يأتي بمحصول وافر. ولا يسمّى حقل الزيتون "كيْرِم"، لأن كيرم حصرًا من نصيب بستان الكرمة

---

(156) Tos. Schebi. VII 15, b. Pes. 53[a].

(157) يُقارن:
Dalman, *Orte und Wege Jesu*[3], p. 239; *PJB* (1914), p. 29; *PJB* (1915), p. 81; Schmid & Kahle, *Volkserzählungen* II, p. 10,

(زراعة زيتون من "بيرزيت"). وبحسب غولدمان:
Goldmann, *Ölbau*, p. 9,

ربما كانت بيزيت الواردة في سفر المكابيين الأول 19:7 تسمية لجزء من جبل الزيتون، وهو أمر لا داعي له.

(158) يُنظر المجلد الثالث، ص 64.

(159) j. Pea 20[a].

(160) Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, pp. 41f., 89, 142, 148.

الذي قد يشمل أشجار التين أيضًا (لوقا 13:6). وحين يتحدث العهد القديم عن حقل زيتون، يظهر دائمًا إلى جانب "كيْرِم"، "كيرم وِزَيت" أو "كِراميم وِزيتيم" (الخروج 11:23؛ التثنية 11:6؛ يشوع 13:24؛ الملوك الثاني 26:5؛ نحميا 11:5، 25:9)، ولذلك يتحول "كيرم زيت" في القضاة (5:15) إلى "كيْرم وزيت". وفي الشريعة اليهودية، تعني "كيْرِم" بستان الكرمة. وقد ذُكر في ما مضى حقل زيتون بصيغة "سِدي زيتيم"، جنبًا إلى جنب مع أرض التين ("سِدي تئينيم") وبستان الكرمة ("كيْرِم")[161]، مع العلم أنه يشمل عادة بستان أشجار ("سِدي هإيلان")[162] مختلفًا عن حقل الحبوب "الأبيض"[163]، وهو يشمل قانونيًا حقل الزيتون أيضًا، مع أن له في واقع الأمر صلة بالحديث عن التين، كما يفسره التلمود الفلسطيني[164] وعن أن ثمار التين وفيرة وكبيرة، في حين أن ثمار الزيتون وفيرة لكنها ليست كبيرة، علاوة على أنها تظهر في كل سنتين (ص 159 و165)، وهو ما لا ينطبق على التين. ويُستنتج من الحكم على الوقت الذي تحتاج "شتلة" ("زِريعا") إليه كي تصبح "شجرة" ("إيلان")، خمس سنوات للكرمة، وست سنوات للتين، وسبع سنوات للزيتون[165] أن الزيتونة هي الأبطأ نموًا. أمّا الحرث في بستان الأشجار، فهو يُعتبر أمرًا مسلَّمًا به[166]؛ ففي الجبال، هناك حاجة للعزق ("عِدّير")[167]. وعلى محيط كل شجرة، هناك النكش ("قِشقيش") عند أسفل الزيتون الذي قد يكون من غير الجائز القيام به في السنة السبتية[168].

---

(161) Tos. Bab. m. IX 22,

يُقارن ص 19، 20.

(162) Schebi. I 1, 2.

(163) المجلد الثاني، ص 44.

(164) j. Schebi. 33b.

(165) Tos. Schebi. I 3, j. Schebi. 33c.

(166) Schebi. I 1, 2; II 1.

(167) Pea II 2.

(168) b. Mo. k. 3a, Siphra 105c,

("يِقَشّيش"، Ausg. Ven. 1545).

وعلاوة على ذلك، تشمل العناية بحقل الزيتون إزالة الحجارة ("سِقّيل")[169] وإزالة الأشواك ("قِوّيص")[170]، أي إزالة العشب الضار[171]. ولأن المرء يقوم أحيانًا بتسميد حقل الزيتون وريّه، فقد ترتب على ذلك منع تقديم الزيت إلى الهيكل من أرض مسمدة ومروية[172]، وما عدا ذلك يُذكَر التسميد بشكل صريح ضمن إجراءات معالجة الأشجار المثمرة[173]؛ فحين يجري في لوقا (8:13) عزق شجرة التين غير المثمرة وتسميدها، فإن ذلك حدث بالطبع مع شجرة الزيتون أيضًا (يُقارن ص 174). أما الحفر تحت الأشجار نتيجة قيام ماء المطر بشق التربة إلى شقوق عميقة، فتُردم بالتراب، وحيثما كان هناك ري صناعي قد جرى تجهيزه، يترك المرء أخاديد ("عُجِيّوت") تسير من شجرة إلى أخرى[174]. وفي الحقل غير المروي، يُفترض بمصارف ("بِديدين") حول جذور الشجرة أن تقوم بجمع ماء المطر[175]. وفي السنة السبتية، يجوز للمرء الاستعاضة عن ذلك برش ما يشبه ماء المطر من رأس الشجرة بواسطة سل[176]. وأحيانًا تقف أحواض حبوب ("مَلبينوت") بين صفوف ("شوروت") أشجار الزيتون[177]، إلا أنه لا يجوز تقديم زيت من أرض مثل هذه غير مستغلة[178].

---

(169) Schebi. II 3, Tos. Schebi. III 7;

يُقارن المجلد الثاني، ص 18.

(170) Tos. Schebi. I 11; III 7, Pea III 15,

(من "كيِّرِم")، من غولدمان:

Goldmann, *Ölbau*, p. 13,

إذ فسر بشكل خاطئ كإزالة للأغصان الزائدة.

(171) المجلد الثاني، ص 192، 329.

(172) Men. VIII 3.

(173) Siphra 105^{b}, b. Mo. k. 3^{a}.

(174) Tos. Schebi. III 7, Siphra 105^{c}.

(175) Tos. Mo. k. I 2, b. Mo. k. 3^{a}.

(176) j. Schebi. 33^{d}.

(177) Pea III 1; VII 2, Tos. Pea III 10, Siphre, Dt. 284 (124^{b}),

يُقارن تعليق ابن ميمون ورسمه في شأن:

Pea VII 2.

(178) Men. VIII 3.

يكمن السبب في "الترقيق" ("هِدّيل") في حقل الزيتون، أي إزالة شجرة أو اثنتين، أو "التسوية" ("هِحِليق")، أي إزالة ثلاث أشجار تنتصب معًا. ثم يطرح السؤال نفسه هل يقطع المرء الأشجار على الأرض فقط ("جوميم")، أو اجتثاثها كليًا ("مِشاريش")[179]؛ فقد يأتي الوقت لقلع ما هو مزروع ("لَعَقور ناتوَع"، الجامعة 3:2)، ووضع الفأس على جذر الشجرة (متّى 3:10؛ لوقا 3:9)، دونما خوف لقطعها والقذف بها إلى النار[180]. والشجرة إن قطعت ("كارَت") تخلف ("يَحَليف") وتطلق برعمًا ("يونيْقِت") (سفر أيوب 14:7)، وبالطبع لا يجتثها المرء. ويُفترض بالمرء في السنة السبتية ألّا يقطع زيتونًا بعد الإزهار ("قاصَص")، وفي أي حال لا يجوز قطع شجرة لا تزال تحمل 0.25 قب من الزيتون[181]. وعند شق ("بِقّييع"، "هِبقيَع") شجرة زيتون، أي حين يقطع أحدهم جزء من الجذع، فعادة ما يقوم بتغطية مكان القطع بالتراب. ويسمح في السنة السبتية بوضع حجارة وقش في المكان[182]، والمقصود من وضع القش هو الحماية[183]. ويزيل ما هو غير صالح للاستخدام ("مِفَسِّلين")[184]، حيث يحمي نفسه بقطعة قماش ("مِطبَحَت")[185]، والبراعم الزائدة تُقطَع ("مِزارِدين")[186]، والفروع الطويلة جدًا تُقلَّم ("مِقرسِمين"[187] "مِجَزِّمين")[188]، حيث يرتبط بذلك تزييت ("ساهكين

---

(179) Schebi. IV 4, 5,

يُقارن I 8 ("نِجمام").

(180) يُقارن:

Lundgreen, *Neue kirchl. Zeitschr* (1916), pp. 829ff.

حيث يُفترَض أن المقصود هنا هو شجرة الزيتون. وفي متّى 7:18، فعلى الأرجح بحسب الصورة 16 أن المقصود هو شجرة التين.

(181) Schebi. IV 10, b. Ber. 36b, Pes. 53a.

(182) Schebi. IV 5.

(183) j. Schebi. 33d.

(184) Schebi. II 3, j. Schabb. 10a, Siphra 105b.

(185) Mikw. IX 7.

(186) Schebi. II 3, Tos. Schabb. IX 16, j. Schabb. 10, b. Mo. k. 3a, Siphra 105b.

(187) Schebi. II 3, j. Schabb. 10a, b. Mo. k. 3a, Siphra 105b.

(188) j. Schebi. 33d, b. 'Ab. z. 50b.

شيْمِن")[189] نهاية الغصن المتبقي. وفي حال استوجب الأمرُ التغييرَ والتدخين (ص 170)، يزيل المرء الأوراق ("مِفارِقين")[190]، وتنطبق هذه التعابير كلها على جميع الأشجار المثمرة، أي تنطبق، فضلًا عن شجرة الزيتون، على الكرمة والتين أيضًا.

وممّا اعتُبر علاجًا ناجعًا، تزيين المرء شجرة تطرح ثمارها قبل الأوان ("مِنَبّيل") بلون أحمر ("سِقرا") وتحميلها بالأحجار[191]، كي يكون من الأحسن أو من المفضَّل ألّا تحمل ثمارًا[192]، وهو ما يُفترض أن يجعلها قوية لاحقًا. ولأنه كان قد حصل في العالم الروماني صبغ لمثل هذه الأشجار باللون الأحمر[193]، فربما افترض المرء أن لونًا أو ضغطًا قد يؤخر تبرعم الشجرة، هذا إذا لم يفترض إثارة الزهو بالتزيين والانصياع بالتحميل.

وتتمتع البراعم المنبثقة من الجذور ("جِروفِيّوت") بحماية خاصة (ص 168)، لأنها كنبتات صغيرة ("نِطيعوط"، يُقارن أيوب 9:14 "نيْطَع") قد تصبح أشجارًا جديدة. وهذه الأشجار يغرسها المرء ("ناطَع"، التثنية 11:6) ويُسيّجها (يُقارن "سِجيسج"، إشعيا 11:17) بعناية وحذر. ولكن أين يكمن ذلك، فهذا ما تبوح به الشريعة اليهودية: يقوم المرء بطلائها ("مِزَهِّمين") لحمايتها[194]، ويطوقها ("كورِخين")، ويسندها ("قوطِمين")، ويضع أغطية فوقها لحمايتها من حرارة الشمس ("عوسين باتّيم") ويسقيها ("مَشقين")[195]، وبذلك يجب عقد مقارنة مع ما ورد في ص 175 عن المعاملة الحالية للأشتال.

---

(189) j. Schabb. 10ª, b. 'Ab. z. 50ᵇ.

(190) Schebi. II 2, j. Schabb. 10ª, b. Mo. k. 3ª,

يُقارن:

j. Schebi. 33ᵈ.

(191) Tos. Schebi. I 10, Schabb. VII 15, j. Ma'as. sch. 55ᵈ, b. Schabb. 67ª.

(192) j. Schebi. 35ᵇ.

(193) *Geoponica*, X 48, 2.

(194) Schebi. II 4, j. Schebi. 33d, Schabb. 10ª, b. 'Ab. z. 40ᵇ,

ويسمي غولدمان، ص 14، ذلك تسميدًا، ولكن بحسب:

j. Schebi. 33ᵈ,

هي إجراءات للحماية.

(195) Schebi. II 4, j. Schebi. 33ᵈ, Schabb. 10ª.

3. تطعيم شجرة الزيتون وأنواع الزيتون

الأمر الثابت في فلسطين اليوم هو أن جذع شجرة الزيتون المزروعة يعود إلى النوع البرّي. وكحالة نادرة، شاهدتُ بالقرب من المستعمرة الألمانية فالدهايم، في كروم عنب حُكم عليها بالانقراض، أشجار زيتون بلدية مغروسة. وتطعيمها واحدٌ ممّا له صلة بهذه الأهمية لشجرة الزيتون البرّية، وهو ما يُعدّ فنًا يُمارس في كل مكان. وفي ذلك لا يستخدم المرء طرق الوصل بالجذْل أو بالتراكب والتطعيم، بحيث يجري تركيب الفرع المُطعِّم على الغصن الذي يحتاج إلى تطعيم، أو في شق منه، بل إن طريقة التركيب هذه تتخذ من عقدة الشجرة المطعّمة، مزهرة أكانت أم حال السُبات، مكانًا لها تحت قشرة الشجرة البرّية.

ويجب أن يكون تنوير الأشجار قد بدأ، والعُقد يجب أن تكون قابلة للتعرف إليها بشكل جيد، إذا كان على التركيب أن يحصل. وبعدئذٍ يمكن حصول ذلك في أيار/ مايو وحزيران/ يونيو. في 25 أيار/ مايو 1925 سنحتْ لي الفرصة كي أشاهد في حديقة مصح المجذومين [مستشفى الجُذام أو مستشفى البُرص] للكنيسة المورافية بالقرب من القدس، كيف يقوم خبير عربي بتطعيم شجرة زيتون. لذلك، اختيرت فروع سليمة لشجرة تامة النمو، نحو 30-40 سنة. وكانت سماكة جذع هذه الشجرة 21 سم وسماكة فروعها 5-7 سم. وقد أخذ المرء فروعًا حديثة غنية بالعُقَد سماكتها 1-1.5 سم من الغطاء التاجي المطعّم لشجرة أخرى، والذي بسبب وظيفته أطلق عليه اسم "مغازل" ("مِغزَل"، ج. "مغازل")، ونزع الأوراق عنها ووضعها في الماء كي تبقى طازجة. وبعد ذلك، فصل قطعة بشكل صماميّ بطول 4-6 سم وعرض 3 سم من "قشرة" الفرع الذي سيتم تركيبه، بحيث تعلّق بشكل ثابت على أحد الجوانب على الفرع[196]. وبدلًا من القشرة، يمكن في حال شجرة هرمة ("هِرش") بعد إزالتها هي نفسها، تهيئة لحاء الفرع بالطريقة نفسها لولوج عقدة التطعيم. ثم يفصل المرء عن "المغزل" جزءًا صغيرًا من قشرة ("رَقعة") يُلصَق على الطبقة الداخلية. ولمّا كانت ناشفة، وضِعت خلف لسان قشرة الفرع، وضُغطت بشدة فوقه، ولُفّ

(196) الصورة 43.

حولها مرات عدة شريط ("سِير") من القطن الأبيض كرباط ("عصبة")[197]. وفي إثر ذلك، شطر المرء 13–17 سم فوق نقطة التركيب ("تركيبة") قشرة الفرع الذي سيُركب وقطع أغصانه، بغية احتقان العصارة المتصاعدة في الشجرة تحت نقطة التلقيح. وعن الرجل الذي يقوم بالتلقيح يُقال: "بِرَكِّب"، أي "يتركه يركب"، وفي الشمال: "بِطَعِّم"، أي "يمنح مذاقًا، يُزكّي الذوق". واسم ذلك "تركيب"، "تطعيم"، و"العقدة المطعّمة" المستخدمة "تركيبة"، ج. "تراكيب"، أو "تطعيمة" أيضًا. والشجرة المركّبة هي الآن "زيتونة مرَكَّبة"، "مطَعَّمة"، وينتظر المرء منها أن تقدم كمًّا ونوعًا ما يختلف عمّا يقدمه الجذع البرّي الذي استخدمه المرء، ولأنه أقوى من شجرة زيتون عادية غير مطعّمة وأكثر استدامة منها، زرعها المرء.

كان من المفترض أن يجري بعد مرور سبعة أيام قطع الفرع فوق نقطة التركيب، ورفع العصبة عندما ظهر أن ثمة عقدة بدأت تنمو من خلال القشرة العليا، وهو ما حصل في منتصف تموز/ يوليو، أي بعد نحو 55 يومًا[198]. وقبل ذلك، كان أحدهم قد شاهد أن نقاط العُقد كانت خضراء. وسبق ذلك أيام حارة وبعض ليالٍ ندية. وقد شدد المرء على أن مناخًا جافًا وباردًا هو الأفضل لنجاح التركيب. وفي حال سقط مطر على الـ"تَركيبة"، نشأ السوس هناك ("بِتسوّس")، وفي حال كانت الحرارة عالية، تجف حشوة العقدة ("رَقعة") ولا تلصق ("ما توخُذش"). ومع نهاية آب/ أغسطس، يُقطَع جميع فروع الشجرة المركّبة، ولا يُنشر لأن ذلك يُعدّ ضارًا[199]، وتبقى قرم الشجر مع الطلوق الجديدة قائمة.

في مرجعيون، على حدود فلسطين الشمالية، كانت العملية مماثلة في جوهرها؛ فالشجرة المزروعة حديثًا [ابنة] الثلاث سنوات تُركَّب على فروعها القوية، في حين تُقطَع الأغصان الأخرى. وفوق قطعة العقدة الخاصة بالشجرة البلدية، يضع المرء أوراق زيتون ويربط فوقها لسان قشرة شجرة توت بداية، ثمّ خرقة. فإذا ظهرت بعد مرور ثلاثة أيام نقطة على العقدة الموضوعة، يشق المرء فوقها الحز في قشرة الغصن.

(197) الصورة 42.

(198) الصورة 43.

(199) Bauer, *Volksleben*, p. 160.

قيل لي إن المرء في لبنان يقوم أحيانًا بتطعيم شجرة بلدية بفرع برّي بغية منحها طاقة جديدة. إلّا أن هذا الفرع النامي يحتاج إلى إعادة تطعيم، وهذا يشبه الطريقة التي تحدث عنها ليندر (Linder)[200]، وفقًا لتقرير هادينشتَمز (Heidenstams) الخاصة باليونان، من حيث وضع غصين برّي في جذور شجرة قديمة، ثم يقوم المرء لاحقًا بالتخلص منها بينما يجري تطعيم الغصين. ويبدو معقولًا ما ورد في هذا الخصوص في رسالة بولس إلى أهل رومية (11:17) وما يلي، بدلًا من الغصون المكسرة على شجرة الزيتون، عن استخدام الغصن البرّي المطعّم بجذر مقدّس، يستطعم بجذر شجرة الزيتون هذه وعصارتها. ويبقى في الواقع الحالي مهملًا لأن الغصن البرّي المزروع يحتاج من جديد إلى تطعيم صناعي، تقوم به لدى بولس عصارة الشجرة التقليدية، وفي حال طُبقت الطريقة التي يُروى عنها في اليونان، فإن من الضروري اعتبار الجذر المطعَّم بالبرعم البرّي في حد ذاته برّيًا أيضًا. وبدا مضحكًا لأصدقائي العرب وغير قابل للتصديق، تركيب غصن برّي على شجرة بلدية. وواقع الأمر أن تأثير الصورة المستخدمة لدى بولس يعود إلى أن الله هنا قد فعل شيئًا يُعدّ غير قابل للتطبيق في تدبير شؤون الإنسان، وعلى الصورة أن تكون جديرة باحترام وتقدير أكبر.

ولأن تأثير تطعيم شجرة زيتون يعتمد على طبيعة الشجرة التي ستطعِّم والعنصر الجديد المستقدم إليها، فحريّ في هذا السياق التحدث عن أنواع أشجار الزيتون. لقد سبق أن تعرضنا في ص 153 وما يليها إلى أصناف الزيتون البرّي. ووفقًا لآرونسون[201]، فإن الصنف ذا القشرة الخضراء، والذي يكوّن زيتًا كثيرًا في الثمار المتأخرة النضج، والصنف ذا القشرة البيضاء أو الرمادية مع ثماره المبكرة، ملائمان للتركيب.

بالقرب من القدس، سمّى لي أحدهم أهم أصناف الزيتون "صُري" (صغير الثمر)، و"بيّاضي" (كبير الحبة). ووصف لي كبير المعلمين السيد باور الـ"صري" بكونه ثمرًا صغيرًا بيضاويًا مدببًا، وعند النضج أزرق داكنًا،

(200) *PJB* (1930), p. 42; *Sv. Jerusalem-Föreningens Tidskrift* (1929), pp. 16f.

(201) Aaronsohn, *Agricultural and Botanical Explorations in Palestine,* p. 19.

ويُستخدم لإنتاج الزيت، والـ"خُضري"، "أخضَر"، كونه ثمرًا صغيرًا بيضاويًا مستديرًا، و"بِياضي" الأخضر المصفرّ المتأخر، ولا يصبح داكنًا كليًا، وهو أكبر من الخضري، وممتاز للتعليب ولإنتاج الزيت، والـ"سماري" الذي يصبح داكنًا في وقت مبكر، ويعادل البياضي من حيث الحجم.

وفي مرجعيون عرف المرء الـ"عُنّابي" ذا الثمار البيض في البداية، ثمّ السود ذات الزيت الأفضل، والـ"جوزاني"، وهو كبير الحبة، والـ"صري" الأبيض والأسود الملائم للتعليب، و"ظُفر النمر" الأبيض والأفضل للتعليب.

وفي الأمثال الشعبية، يعبَّر الصنف أحيانًا عن قيمة أنواع مفردة من الزيتون، فيُقال[202]: "زيت الملّوسي طيب، أمَّا القاطُه بِشيِّب": "زيت زيتون الـ'مَلّوسي' (صغير وأسود) جيد، لكن قطفه يجعل المرء يهرم (صعب)"، و: "يا زيتون الحُواري بِقلِب زيتك مَقالي": "يا زيتون الـ'حواري'، زيتك (الممتاز) يقلب القلايات".

ووفقًا لمذكرة بودنهايمر المهمة[203]، نذكر هنا قائمة بأصناف الزيتون الفلسطيني، مع تحديد الوزن ومحتوى الماء ومحتوى الدهن لكل حبة بالغرام. وللأسف، تفتقر التسميات العربية إلى نقل دقيق لحروف لغة أخرى.

اسم الصنف	**وزن الزيتونة**	**محتوى الماء**	**محتوى دهن اللب**
دمشقي ("شامي")	6.97	2.61	2.12
جيزري ("جِزِري")	4.21	1.53	1.29
ذكاري ("ذَكّار")	3.72	1.43	0.86
رومي ("رومي")	3.66	0.59	1.58
حواري ("حِواري")	3.18	1.25	0.80

يتبع

(202) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 137.

(203) Bodenheimer, *Schädlingsfauna*, p. 188.

تابع

صُري ("صُرِّي")	2.23	0.43	0.70
خضري ("خِضَرِي")	2.11	0.60	0.63
نصبي ("نِصبِي")	1.97	0.46	0.53
نبالي ("نَبَالِي")	1.91	0.35	0.53
سِمري ("سمِرِي")	1.68	0.30	0.57
بَرّي ("بِرِّي")	1.66	0.72	0.30

وفي ما يتعلّق بالأحجام، ثمة من الأصغر حتى أربعة أضعاف، وفي محتوى الدهن من واحد حتى سبعة أضعاف، وفي ذلك لا تربط علاقة ثابتة بين الوزن ومحتوى الدهن. وقد يزن الأخير أقل من خُمس وزن حبة (البِري)، ولكن قد يتصاعد حتى أربعة تواسيع (الرومي). لكن يجدر، بناء على التجربة، مراعاة أن ليس كل نوع على كل تربة يقدم المقدار نفسه. ولذلك، فإن محتوى الزيتون النبالي في "طيرة" الكرمل يختلف عن محتوى الزيتون في جنوب فلسطين[204].

في الأزمنة القديمة

ولأن العهد القديم لا يتحدث إطلاقًا عن تطعيم شجرة الزيتون، ولا يميز شجرة الزيتون البرية من غير البرية، يبقى من المعقول أن عدد أشجار الزيتون المزروعة قد زيد من خلال نقل براعم الجذور وغرسها، من دون أن يعي المرء فن التأثير في غلة الشجرة من خلال غرس برعم من نوع أجود. ولا بد من أنه حصل في وقت ما، أن نشأت شجرة الزيتون غير البرية من شجرة الزيتون البرية، من خلال الاختيار والعناية.

وعن تطعيم الزيتون، تتحدث الشريعة اليهودية، والعالم الروماني اليوناني الذي تمثّله رسالة بولس[205] الرسول إلى أهل رومية (11:17

(204) Aaronsohn, *Agricultural and Botanical Explorations in Palestine*, pp. 19f.

(205) يُقارن أعلاه، ص 165.

وما يلي)، عن ذلك الذي وصفه بولس كـ εγχεντριζειν، أي كـ"تزويد شوكة". أمّا التعبير العبري، وهو "هِركيب" "يضع"[206]، فهو يشترط - مسبقًا - ألّا ينشأ من خلال هذا الـ"وضع" اقتران خارجي، بل علاقة حياتية بين كينونتين نباتيتين مختلفتين. وتشدد الشريعة، بسبب عدم الجواز القانوني، لزرع بزر مختلط (سفر اللاويين 19:19؛ التثنية 9:22)[207]، على أن مثل هذا التركيب ربما لا يجوز أن يحصل بين أشجار ثمار صالحة للأكل ("عيص مأَخال") وأشجار بلا ثمار صالحة للأكل ("عيص سِراق")[208]، ولكن ليس بين أشجار ثمار صالحة للأكل ذات أنواع مختلفة[209]. لذلك، ليس المطلوب تركيب زيتونة على نخلة[210]؛ إذ على الزيتونة أن تبقى في حد ذاتها[211]. وثمة اعتبار خاص يحظى به السؤال المتعلق بالوضع القانوني لأشجار مثمرة قام أحدهم بتطعيمها خلال ثلاثين يومًا قبل السنة السبتية، لأن عليه في هذا العام أن يترك أشجار الزيتون ترتاح (الخروج 11:23). ويشمل العرف التقليدي الشهر الأخير من السنة الفائتة في هذا التحريم، ما دام الحاصل يستمر تأثيره في السنة السبتية. وينص القرار على التطعيم إذا جرى خلال 30 يومًا، فيجب حينئذ اجتثاث النباتات المعنية، حيث يُفترض أن القرار الحقيقي هو من شأن تثبيت ("قالَط") برعم التطعيم، والذي يجب أن يكون قد أبرز نفسه بعد مرور ثلاثة أيام أو أسبوعين بعد العملية[212]، إلّا أن 30 يومًا يمكن احتسابها هنا كسنة ولا تخضع لهذا الحكم[213]. ومع ذلك كله، لا يُقال شيء عن طريقة التطعيم. وحين يُشدَّد على أن اتحاد زرعَين مختلفَين لا يجوز أن يحصل حتى من خلال وضع نوعين من الأشجار في قصبة ("شِفوفيِرت")، كي لا يتشابك بعضهما مع بعض ("يِبّالِعوزِي

(206) Sot. VIII 2, j. Schabb. 10a.

(207) يُنظر المجلد الثاني، ص 15، 173، 194، 199، 250.

(208) Kil. VI 5.

(209) Kil. I 7, j. Kil. 27af., ʻOrl. 61a, Siphra 89b.

(210) Tos. Kil. I 10, j. Kil. 27b.

(211) j. Kil. 27b, Midr. Teh. 128, 3 (Ausg. Buber, S. 514).

(212) Schebi. II 6, j. ʻOrl. 61a.

(213) Tos. Schebi. II 3, R. h. Sch. I 8, j. Schebi. 33d, R. h. Sch. 57a, b. R. h. Sch. 10b.

مِ زِي")[214]، فليس المطلوب، بحسب ما يريده غولدمان[215]، أن نصنع اتحادًا من فرعين في شق أحدهما، خصوصًا أن الحديث عن "وضع" الزيتون يحصل بعد ذلك. كما أن دهن نقطة التقاطع المستخدم في الزيتون، بحسب غولدمان، بالآس الطازج والمادة المستخلَصة من الغار ودقيق الشعير، تُذكَر بالنسبة إلى النخيل وحده فحسب[216]، في بابل التي لم تكن تعتني بزراعة الزيتون.

ويعرف فارو (Varro)[217] التطعيم من خلال استخدام فروع، ذاكرًا أن الشتول هي الأفضل لزيادة غلة الزيتون. وبحسب رواية بلينيوس[218]، تؤخذ الـ *insitio* في الحسبان لتطعيم شجرة الزيتون، حيث يجري وضع برعم التطعيم في شق من الشجرة المنوي تطعيمها، والـ *inoculatio*، حيث يقوم أحدهم بوضع عقدة شجرة في موضع الإنبات بشجرة أخرى، والـ *emplastratio*، حيث يستعيض المرء عن قطعة مقلمة باستخدام لحاء شجرة أخرى مزوَّدة بعقلة، ويقوم بإغلاق الموضع بالطين أو بعصبة. وهنا يذكَر عن أفريقيا، وعلى وجه الغرابة، أن المرء هناك يقوم بتطعيم شجرة الزيتون البرية بالـ *insitio* والـ *inoculation*. أما طريقة التطعيم حاليًا في فلسطين، فهي غالبًا ما تناظر الـ *emplastratio*. ولكن ليس من المستبعد أن الـ *inserere* قد تناظر في حد ذاتها التعبير العبري "هِركيب"، والعربي أيضًا "رَكّب" (ص 183)، أي أن تطعيمًا حقيقيًا كان مستخدمًا ذات مرة هناك. وعن آسيا الصغرى، يخبرنا فيكندي[219]، أن التطعيم ببرعم ذي عقدة في غرب الأناضول قد شق طريقه هناك بشكل كلي تقريبًا. لكن، على بحر مرمرة، وفي جنوب الأناضول، يُستخدم تطعيم الشق على نطاق واسع، لأن هناك زيتونًا بأحجام ثلاثة، وهذا ما يجري ذكره في الشريعة اليهودية؛ إذ إنها تستخدم الزيتونة مقياسًا. وتدعى الزيتونة ذات الحجم المتوسط "أجوري"[220]، والتسمية

---

(214) Tos. Kil. I 10.

(215) Goldmann, *Ölbau*, p. 16.

(216) b. Pes. 56a.

(217) Varro, *De re rustica,* I 40.

(218) Plinius, *Naturalis Historia,* XVII, 14, 16, 18.

(219) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 39.

(220) Kel. XVII 8 (Cod. Kaufm.), Tos. Naz. IV 1.

هذه تنطبق على أفضل أنواع الزيتون الذي يجب تقديمه كباكورة ثمر، لأن من بين سبعة منتوجات البلد الواردة في سفر اللاويين (8:8)، يشير "زيت شيْمِن" إلى زيتون ذي نسغ زيتي وافر، والذي يميزه الاحتفاظ بالزيت في داخله ("آجَر") وعدم تركه يفسد، أو خسارته عند المطر[221]. وهنا تُذكَر "أوريسي"[222] أو "أبروسي"[223] ككلمة موازية، بما يذكر بأن *αγουρος* مرادفة لـ *αωρος*، وتعني باليونانية المتأخرة "ناشئ غير ناضج"، ولا بد من أنها استُخدمت هنا بمعنى "مبكر".

تذكر الشريعة اليهودية عادةً أن أشجار الزيتون المنفردة في الحقل تستطيع أن تحمل اسمًا خاصًا، ولذلك لا يمكن أن تُعتبر "منسية" بروح الشريعة (التثنية 19:24). وكأسماء مثل هذه، يُذكَر "زَيت هنِطوفا"، "شِفخوني"، "بيشاني"[224]. ويدرك التلمود الفلسطيني[225] الاثنين الأولين بشكل موضوعي من التقطير أو التدفق الوافر من الزيت، والأخير من خجل الأشجار الأخرى أو المكان بيشان، وبخلاف ذلك ربما كانت نِطوفا على صلة بمكان هذا الاسم (عزرا 22:2). أمّا بيشان [باشان أو حوران]، فالمعروف عنها أنها كانت تُعتبر بوابة فلسطينية إلى الجنة[226]، بسبب النمو البهي لأشجارها المثمرة المروية، وأن امتداداتها هي أرض من سمن وعسل[227]. أمّا زيتون ديكابولس الصغير جدًا، والمكتنز، كما يذكره بلينيوس[228]، فهو ينتمي، على الأرجح، إلى عجلون[229] كبيشان[230].

---

(221) Bikk. I 3, j. Bikk. 63^d^, b. Ber. 39^a^.

(222) j. Bikk. 63^d^, Ausg. Ven. 1523/4.

(223) b. Ber. 39^a^, MS. München.

(224) Pea VII 1, 2, (Cod. Kaufm. "شافِخاني"، "بِشاني")، Midr. Tann, عن التثنية 19:25 (ص 160).

(225) j. Pea 20^a^.

(226) b. ‘Er. 19^a^.

(227) j. Bikk. 64^b^.

(228) Plinius, *Naturalis Historia*, XV 3.

(229) يُقارن ص 172.

(230) هكذا يخمن: Goldmann, *Ölbau*, p. 8, Anm. 3.

ويخمن ابن ميمون أن جميع هذه التسميات على صلة بأنواع الزيتون. أمّا ما هي الأمور التي تؤدي إلى لقب خاص بشجرة زيتون، فهذا ما تُظهره "زيتونة سعادة" في الوادي غرب القدس، وهي التي تسمّى هكذا لأن شخصًا اسمه سعادة أُعدم هناك[231]. أمّا الطبيعي أكثر، فيتمثل في أن الإشارات إلى أماكن ذات زيت جيد (ص 178) تشترط مسبقًا نوعًا جيدًا من الزيتون ذاته.

4. قطاف الزيتون

عندما يبدأ قطف التين والعنب في الفترة بين عيد مار الياس (20 تموز بحسب التقويم اليولياني) حتى عيد الصليب (14 أيلول بحسب التقويم اليولياني)[232]، يخيم الهدوء في أرض الزيتون. إلّا أن المرء يعلم أنه عندما يُحتفل في 15 آب (= 2 آب/ أغسطس بحسب التقويم الغريغوري) بعيد انتقال العذراء إلى السماء على سفح جبل الزيتون[233]، تبدأ أشجار الزيتون المزهرة باكتناز مادة الزيت؛ ففي[234] "عيد العذراء، أم النور، يسري الزيت في الزيتون". وفي أيلول/ سبتمبر ("اِيلول") يمكن في جميع الأحوال اعتبار الزيت ناضجًا[235]. وانطلاقًا من "عيد الصليب" الذي يصادف 14 أيلول بحسب التقويم اليولياني، يسري التحذير[236]: "لمَّا يصَلِّب الصليب ما تِرفع عن زيتونَك القضيب": "عندما يقترب عيد الصليب، لا ترفع القضيب عن زيتونك". وعلى صلة بذلك وجهة نظر بلينيوس[237] القائلة إن الزيت عند بزوغ نجم السِمّاك الرّامح (16 أيلول/ سبتمبر) يكثر في الزيتون، ومن ذلك الوقت فصاعدًا يتكاثر لب الحبة والنسغ الموجود فيها. وفي جميع الأحوال، يكون القطاف في تشرين الأول/ أكتوبر ("تشرين أول") على قدم وساق.

---

(231) Granquist, *Marriage Conditions*, p. 104.

(232) المجلدالأول، ص 49 وما يليها.

(233) المجلد الأول، ص 590 وما يليها.

(234) المجلد الأول، ص 161.

(235) المجلد الأول، في المرجع نفسه.

(236) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 137.

(237) Plinius, *Naturalis Historia,* XV 3.

والزيتون الناضج مبكرًا والساقط من تلقاء نفسه ("جَرجير"، "نَفَل"، في الشمال "جَويل") هو الذي تجمعه النساء والبنات في بداية تشرين الأول/ أكتوبر. وعلى ذلك يطلق المرء "جول الزيتون" قائلًا عنه: "بِدّنا مِنجول". ويمكن في حقل زيتون تعبئة سلة أو اثنتين منه. وفي حال هبوب ريح شرقية قوية، تكون كمية الثمار المتساقطة أكبر. والبعض يقوم بهز الأشجار ("بِهِزُّ") للحصول على المزيد، وهو لذلك ذو فائدة أيضًا، لأن الثمار المتساقطة لا تُحتسَب عند دفع الضريبة العشرية للحكومة. وفي محيط ضريح وليّ، لا يجوز جمع الثمار المتساقطة، لأنها تعود إلى الولي؛ فقد وجد رجل سمح لنفسه فعل ذلك بالقرب من شيخ العجَمي، أن الزيتون تحول في صدره إلى "خنافس" سود[238].

وفي جميع الأحوال، يحصل قطاف الزيتون الحقيقي في تشرين الأول/ أكتوبر، ويُفترض أن يكون قد انتهى مع بداية تشرين الثاني/نوفمبر وهطل الأمطار الأولى. ويرغب المرء في البدء بالعمل مع المحاق، حتى يتمكن من العمل مع قمر صاعد إلى ما بعد غروب الشمس[239]. ويسمّي المرء القطاف "جداد الزيتون"، وفي الشمال "فرط الزيتون"[240]. والزيتون المقتطف عند ذلك "فراط"[241]، وعن الرجال المشغولين بذلك: "بِجدّوا". ومن أجل ذلك، يتسلقون الأشجار ويقطفون الزيتون عن الأغصان التي يمكن الوصول إليها باليد[242]، ويضربون تلك التي على الأغصان البعيدة بعصا رفيعة أو بعود ("جِدّادة")[243]. وللضرب، ليس هناك من تعبير آخر غير "جَدّ"، مصدر "جداد"، والقطف يسمّى "نَكَب". ويُستعان بالسلالم ("سِلَّم"، ج. "سلالِم") وسلالم ثلاثية القوائم ("سيبة")؛ لأن من المستحيل الوصول إلى كل شيء من الجذع أو من الفروع

(238) *PJB* (1921), p. 100.

(239) بحسب القس سعيد عبود، بيت لحم.

(240) هكذا في: Bauer, *Wörterbuch*.

(241) هكذا سمعتُ في بلاط.

(242) الصورة 45.

(243) الصورة 44.

القوية. ولأن جد الزيتون يُعدّ سببًا في أن تحمل أشجار الزيتون مرة كل عامين، يوصى رسميًا بعدم القيام بذلك[244]، وهو أمر صعب القيام به حتى باستخدام السلالم. وتقوم النساء والبنات بجمع الثمار المقتطفة ورفع الساقطة عن الأرض نتيجة جد الفروع بمدّ بساط عليها ("بِلَقّطُ")[245]. ويقمن بوضعها في سلال مصنوعة من الأغصان مع مقابض أو من غير مقابض ("سلة"، ج. "سلال")، أو سلال مصنوعة من قش ("قُفة"، ج. "قُفَف"، "قفاف"، يُقارن χόφινος) أو ما توافر من صناديق الصفيح. وفي حال كانت الكميات قليلة، تؤخذ في الحسبان سلة الأغصان الصغيرة ذات المقبض ("قِرطَلّة"، يُقارن χιρταλλος)[246]. ولمواصلة النقل، يستخدم المرء أكياسًا طويلة ("فَردة") توضع على ظهور الحمير. وبسبب الضغط الذي تتعرض له الثمار، يقع بعض الأضرار[247]. ومن المفترض، بحسب باور، أن تعطي الشجرة نحو 120 كلغ زيتونًا أو 25 لِترًا زيتًا. ومن المفترض أن يمنع الدعاء إلى الله الأشباح من أن تستمتع بأكل الثمار[248]. وعندما شاهدت قطاف الزيتون بالقرب من بيت حنينا في 22 تشرين الأول/ نوفمبر 1913، كانت النساء قد وضعن أطفالهن الرضّع في خِرق معلقة على فروع أشجار الزيتون [مُرجيحة]. ويحصل الرجال الذين يقومون بجد الزيتون ("جَدّادين")[249] والنساء اللواتي يقمن بقطفه ("لَقّاطات") في نابلس على 7-8 قروش أجرة يومية، أو ما يعادل ذلك من الزيتون[250]. وتعبّر القاطفات عن تمنيات بعيدة المدى عندما ينشدن في أثناء العمل[251]: "يا زيتون - اِقلب ليمون، يا ليمون - اِقلب زيتون": "أيها الزيتون، تحوّل (عند التخليل، يُنظر ص 197 وما يليها) إلى ليمون! أيها الليمون، تحوّل إلى زيتون!".

---

(244) Luke & Keith-Roach, *Handbook of Palestine*², p. 274.

(245) الصورة 46.

(246) عن تسميات السلال، يُنظر المجلد الثالث، ص 194، الصورة 35.

(247) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 55.

(248) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 28.

(249) كما أن جداد النخيل يُدعى "جَدّاد"،
Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen*, 33, 9.

(250) Jaussen, *Naplouse*, p. 11.

(251) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 28.

ويعقب محصول الزيتون في تشرين الثاني/ نوفمبر معالجته ليصبح صالحًا للطعام، أو للحصول على الزيت منه، حيث سنتحدث عن ذلك أدناه، ب وت. ولأن المعالجة غالبًا ما تحصل في معظمها تحت السقف، فهي قليلة التأثر بمطر الشتاء.

في الأزمنة القديمة

لأن أوقات إزهار ثمار شجرة الزيتون ونضوجها في الأزمنة القديمة لا يمكن أن تكون مختلفة عمّا هي عليه اليوم، فلا بد والحال هذه أن قطف الزيتون كان يحصل في الوقت نفسه الذي يحصل فيه الآن. وهو بذلك ربما يصادف في الشهر اليهودي تشري، أي في وقت عيد العُرُش[252]، في حال كان هذا، بحسب ترتيب يربعام (الملوك الأول 32:12)، قد وقع في منتصف الشهر الثامن، بدلًا من الشهر السابع، أي في تشرين الثاني/ نوفمبر[253]. إن بني إسرائيل في شريعة موسى لم يأبهوا قط لتقديم الزيتون في عيد عُرشهم، ولا بد من أن للأمر صلة بأن كرم العنب بثماره الصالحة للأكل، من عنب وتين، قد حظي بأولوية على حقل الزيتون بثماره النيئة وغير الصالحة للأكل، مع الميل إلى تفضيل حبات الزيتون في كسب الزيت وليس كفاكهة بالمعنى المعتاد. ولأن الإقامة في عرائش الحراسة في كروم العنب قد انتهى، كما الحال اليوم، قبل قطف الزيتون، فإنه يُفترض به أن يجد في عيد العُرُش بالذات احتفاله الختامي[254]. وفي أيامنا الحاضرة، يعقب وقت حراسة كروم العنب ("مَنطَرة") في 14 أيلول بحسب التقويم اليولياني، وقت عصر الزيتون ("مَعصِرة")[255]. وفي هذا الوقت، ينتهي العنب والتين[256]، وتصبح كروم العنب فارغة[257].

(252) يُقارن المجلد الأول، ص 40 وما يليها، ص 121 وما يليها، ص 148؛ المجلد الثالث، ص 77 وما يليها، 197.

(253) يُنظر المجلد الأول، ص 41.

(254) يُقارن المجلد الأول، ص 94 و161 وما يليها.

(255) المجلد الأول، ص 49 وما يليها.

(256) المجلد الأول، ص 646 (والحديث عن "تِشرين").

(257) المجلد الأول، ص 646.

وتتوقف القطعان عن النوم في العراء[258]. ولا تشمل الفاكهة ("قَيص") الصالحة للأكل (صموئيل الثاني 1:16، 2؛ إرميا 10:40، 12؛ عاموس 1:8، 2؛ ميخا 1:7)، الزيتون، تمامًا كما لا يشمل قطف الفواكه ("قَيص") (إشعيا 9،16؛ 4:28 إرميا 20:8). وبشكل كلي يجب حصر "باصير"بقطف العنب (سفر اللاويين 5:26؛ سعديا "قَطاف"؛ القضاة 2:8؛ إشعيا 13:24، 32؛ 10:32؛ إرميا 32:48؛ ميخا 1:7). وتحت هذا الاسم يميَّز في الشريعة اليهودية قطف العنب من قطف الزيتون ("ماسيق")[259]. وحين ينتهي قطف الفاكهة ("باصير")، يعقبه قطف الزيتون[260]. وينبثق عن هذا المسار أن اللقاطة ("ليْقِط")[261] المسموح بها للفقير بعد الانتهاء كليًا من القطف، لا يجوز أن تحصل إلّا بعد مطر الخريف الثاني[262]، أي على الأبكر في 7 مرحشوان (تشرين الثاني/نوفمبر). إلّا أن البعض يقطف زيتونه حتى في وقت متأخر[263]، ويسقط كل قطف زيتون في حال (أيوب 33:15) تناثر الزهر، أو الثمر المتكون (التثنية 40:28)، وحينئذ تقف الأشجار جدباء هناك.

وتشبه طريقة قطف الزيتون في الماضي الطرائق الحالية؛ فالجد ("نوقف"، سعديا "خُرط")، حيث تبقى 2-3 حبّات في أعلى شجرة الزيتون، 4-5 حبات على الغصون كلقاطة ("عوليلوت")، وهو ما يتم في إشعيا (6:17؛ 13:24) كصورة لحكم إلهي. وعلاوة على الجد ("حابَط")، يجري الحديث أيضًا عن التقاط ("لُقَّط") الزيتون (إشعيا 12:27؛ يُقارن التثنية 20:24). وتوضح صور مزهريات يونانية[264] الجدّ بأيدي رجال يقفون في أسفل زيتونة ويرفعون

---

(258) المجلد الأول، ص 40.

(259) Ned. VIII 3.

(260) j. Jeb. 14d.

(261) المجلد الثالث، ص 63.

(262) يُقارن المجلد الأول، ص 125.

(263) Pea VIII 1;

يُقارن:

Schebi. IX 7.

(264) يُنظر:

Blümner, *Technologie*, vol. 1, figs. 116, 117.

قصبات رفيعة في مقابلها، وتوضح كذلك اللقاط لدى صبي راكع يجمع الحب في سلة. وقد سبق لفارو[265] وبلينيوس[266] أن مثّلا الرأي القائل إن جَدَّ الزيتون مضرٌّ، ويتسبب بحمل الزيتون مرة واحدة كل عامين فقط، ولذلك يجب فرطه باليد، ويفضل من دون قفازات كاملة، واستخدام الجد بقصبة من الداخل نحو الخارج للغصون التي لا يمكن الوصول إليها. وعلى الرغم من أن رأيًا ظهر لاحقًا في أن قدماء بني إسرائيل ربما قاموا بجد الزيتون، كما يُذكر ذلك في التثنية (20:24)[267]، فإن من الصعب الافتراض أن الفرط الأكثر قربًا لم يكن قد حصل. وقد ذُكر الجد وحده لأنه أخذ في الجمل المذكورة أعلاه البقية الأخيرة للقطف في الاعتبار. وتميز الشريعة اليهودية بين قطف الزيتون الحقيقي "ماسيق" من الجد ("نِقّوف")[268]، مستخدمة فعلين مناظرين لذلك "ماسَق"[269] و"نِقّيف"[270] اللذين يجب التفريق بينهما كـ"قطف" و"جد". وبالآرامية يُسمّى وقت الجد المفصول عن وقت إزهار الزيتونة ("شاعة نِصبا")، "شاعة حَبطا"[271].

لا شك في أن السلال خدمت في جميع الأوقات عملية قطف الزيتون ونقله[272]. وهي تظهر في العهد القديم تسميات للسلال المستخدَمة لنقل

(265) Varro, *De Re Rustica* I 55.

(266) Plinius, *Naturalis Historia,* XV 3.

(267) Siphra, Dt. 284 (124^{b}).

(268) Chall. III 9; يُقارن: Ned. VIII 3, بخصوص "ماسق"، Pea VIII 3, بخصوص "نِقّوف".

(269) Pea. VIII 1, Schebi. VI 2, Bab. b. III 1, Teh. IX 2, Neg. II 4; Tos. Ma’as. r. II 14, Teh. X 4.

(270) Gitt. V 8.

(271) Ekha R. 1, 1 (23^{b}); يُقارن: j. Ma’as. sch. 55^{b}, ("بِحُبطَيّا").

(272) يُقارن ص 109؛ المجلد الثالث، ص 204 وما يليها.

الثمار، "دود" (إرميا 1:24، 2)، "كِلوب" (عاموس 1:8، 2)، "طينِة" (التثنية 2:26، 4، 5:28، 17). وهنا لا يُذكَر الزيتون بشكل صريح، وربما يجري، بشكل عرضي، ذكر تسمية سلال "سل" للفطائر وحدها (على سبيل المثال التكوين 16:40 وما يلي). وفي العبرية المتأخرة، يظهر هذا على صلة بسلال الزيتون أو العنب[273] أو الثمار من جميع الأنواع[274]. وكثيرًا ما تكون أنواع مستخدمة من السلال هي "قُبّا" (χδφινος) للزيتون[275]، "كَلكَلا"[276] للعنب[277] والتين[278]، وبالآرامية "قَرطَلا" (χαρταλλος)[279]. وفي "سَلّين" و"قُبّوت"، يجري إحضار الزيتون للبيع في السوق، وإحضاره كذلك إلى المعصرة وإلى مكان دفع ضريبة العُشر[280]. وأخيرًا، هناك "قالات" (χαλαθος)[281] و"قانون" (χανουν)[282] وهما تسميتان للسلال من اليونانية، ولا يمكن تحديد المعنى الدقيق لكلٍّ منهما.

ب. زيتونة الطعام

يُنثَر بعض الملح على الثمار المتساقطة والناضجة قبل أوانها ("جَرجير"، "جَويل"، ص 191) من دون أن يكون لذلك أهمية اقتصادية تُذكَر. وحتى لو ترك أحدهم الزيتون على الشجرة حتى كانون الثاني/يناير، فإن هذه الطريقة تُستخدم، وفقًا لكبير المعلمين باور، حين يكون الزيتون قد أصبح طريًا جدًا.

---

(273) Ma’as. sch. I 4, Mikw. VII 7, Makhsch. VI 6,

عن "سَل" كتسمية لسلة العصر، (Men. VIII 4)، يُنظر أدناه، ت أ.

(274) Bikk. III 4-6.

(275) Teh. IX 1, 4; Tos. Ter. III 13, Teh. X 9.

(276) هكذا دائمًا مع حرف ك في:

Cod. Kaufm,

المجلد الثالث، ص 205، 316، "قَلقَلا" بشكل خاطئ.

(277) Pea VII 3.

(278) Ma’as. II 4.

(279) Vajj. R. 25 (67ª).

(280) Tos. Dem. VI 11, Teh. XI 7.

(281) Bikk. III 8, Kel. XVI 3.

(282) Kel. XVI 3, XVII 4.

لكن، في حال القطف الحقيقي، غالبًا ما يُستخدَم جزء من الغلة لإعداد زيتون صالح للأكل، ويعالج بحيث تخف، بشكل كبير، حدة المذاق المر الذي يتمتع به الزيتون. وبحسب فيكندي[283]، لا يحصل ذلك من خلال الشطف بالماء، وهو ما يجري القيام به غالبًا، بل من خلال خميرة كيماوية توجد في الزيتونة وتتسارع فعاليتها من خلال تحطيم خلايا لب الثمرة التي تحتوي على الغلوكوسيد المر، والمركّب من مادة تتحد مع البروتين عند الاتصال به. والمذاق المر لا يختفي بشكل كلي، فهو ما يجعل الزيتونة بالنسبة إلى كثير من الأوروبيين شيئًا بغيضًا، فإذا أثارت حرارة الملاريا نفورًا لديهم ممّا هو حلو، شرعوا في استذواقها. وفي جميع الأحوال، تبقى الزيتونة متمِّمًا صحيًا للخبز نتيجة احتوائها على الدهون؛ ذلك الخبز الذي لم يعتد العربي دهنه بالزبدة. والتقدير العالي للزيتونة يعبَّر عنه بالقول إنها "عريس" أو "رئيس مائدة الطعام" ("عريس السفرة"، "شيخ السفرة"). ومن غير المذاق المر وإثر النكهة المالحة التي تظهر كنتيجة لتخليله، والتي تخف من خلال الشطف بالماء، قد تفتقد الزيتونة مذاقًا جذابًا. ويفتقده من كان في فلسطين على مضض، ويسرّه توافر إمكانية الحصول على الزيتون الذي يبعث به الألمان ممن أقاموا في فلسطين بواسطة شركة في شتوتغارت[284].

ومع أن التفصيلات تحوي العديد من الاختلافات، يُعدُّ زيتون الطعام بثلاث طرق:

أ) الزيتونة الخضراء المسحوقة ("زيتون مَرصوص"، "رَصِص"، بحسب جوسين[285] وباور "رَصيع"، "اِرصيع" أيضًا): زيتون أخضر مقطوف يسحقه المرء ("بِرُصُّ"، في صيدا "يِهرسُ")، وفي مرجعيون يُدق حبة حبة باستخدام حجر، بحيث تنفتح الحبة، وتوضَع الحبات في الماء الذي يقوم المرء بتغييره 2-4 مرات، ثم توضَع الحبات، من غير ماء، في ملح، وتصبح بعد مرور 5-10

(283) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, pp. 62f.

(284) H. Doh, *Agentur, Stuttgart, Friedrichstr.* 56.

(285) Jaussen, *Naplouse*, p. 11.

أيام قابلة للأكل. وإذا وضع المرء الزيتون في الماء والملح مباشرة، فيجب حينئذٍ أن يبقى شهرًا على هذا الوضع. وفي جميع الأحوال، يكون في متناول اليد في الخريف والشتاء. وبالقرب من القدس، استخدم المرء مطرقة ("مِدَقّة") للرصّ، ووضع الزيتون في ماء مالح، ويُزال الزيت المتجمع في الأعلى. وهو المقصود بالمثل القائل[286]: "اِنتَ مِثل الزيتون، ما تيجي اِلا في الرص": "أنت مثل الزيتونة لا سبيل إليك إلا بالرصّ".

ب) الزيتونة الخضراء المخلَّلة ("زيتون مَكبوس"، في مرجعيون "زيتون مسَبَّح"): يجري أولًا شطف الزيتون الأخضر المقطوف من خلال تغيير الماء يوميًا 10 أيام، ووضعه مع ماء وملح وأحيانًا مع قطع ليمون في آنية ذات سطوح مصقولة أو لامعة ("خابية"، "جرّة مدهونة"). ويُعدّ بعد مرور ستة أشهر قابلًا للأكل، أي يجري تناوله في الصيف التالي. وبالقرب من القدس، اعتاد المرء إضافة بضع من ثمار النارنج المر ("خُشخاش"، "ترُنج") والـ "فلفل الأخضر" كتوابل. وفي صيدا، يُعدّ "زيتونًا أخضر" أو "زيتونًا مُسَبَّحًا"، "الزيتونُ الأخضر" الطازج الذي يصبح طريًا بعد مكوثه 20-30 يومًا في ماء مالح ("يِحلُو")، ليسْوَّد ويُحفظ أخيرًا بعد إزالة الماء عنه[287].

ت) الزيتونة السوداء ("زيتون أسود"). يمكن نقع الزيتونة الكاملة النمو وذات اللون الداكن، حيث الزيت فيها مكتمل النمو، دونما ماء، وأحيانًا مع بعض الزيت، في محلول الملح؛ ففي كفر قدوم، يترك المرء الزيتون المكدس ليتخمر ("بِكمُر")، وتسيل منه عصارة مائية ("زِبار"). وعندما يختمر ("كامِر")، يخلطه المرء بالملح ويعبّئه في أوعية ويتركه هكذا ("بَقامُو"). وبحسب باور[288]، تضاف أوراق وعيدان السَّذاب ("سَذابيه"، "فيجَم")[289]، كتوابل، وتوضع

---

(286) Graf von Landberg, *Proverbes et Dictons*, pp. 16f.

(287) Ibid., p. 16.

(288) Bauer, *Volksleben*, p. 202;

هكذا أيضًا:

Scrimgeour, *Nazareth*, p. 38.

(289) السذاب بحسب: =

حجارة على الوعاء الذي يُحتفظ فيه بالزيتون. وبعد 10 أيام، يُخلَط بقليل من الزيت، فيصبح في إثر ذلك قابلًا للأكل، ويمكن حتى تناوله في الشتاء. وبحسب جوسين[(290)]، يجري في نابلس تخليل زيتون أسود كـ"زيتون مِكَلَّس"، "مَكبوس" في ماء مالح. إلّا أن لاندبيرغ[(291)] يُعِدّ ذلك معالجة فلسطينية للزيتون الأسود، عندما يقوم المرء بوضعه ("يِكبسُو") 4-5 أيام في ملح (ليس في ماء مالحٍ) وتعبئته مخلوطًا بقطع ليمون في أوعية ("جِرار")، حيث يصبح بعد شهر أو شهرين جاهزًا للأكل.

وفي ما يتعلق بدمشق، يُسمي بيرغشتريسر (Bergsträßer)[(292)] ثلاثة أنواع فقط من الزيتون المستخدم في الأكل: أ) الـ"زيتون الأخضر" الذي يصبح طريًا بعد نقعه في ماء الجير ثم شطفه ثم إغراقه في الماء المالح؛ ب) "زيتون الجلوطّ"، وهو زيتون أسود مع قليل من الزيت والليمون منقوع في ماء مالح؛ ت) "زيتون المجرَّح"، وهو زيتون أسود أكبر من ذلك الوارد في ب، ويعالَج بالطريقة نفسها، ولكن مشقوقًا ("مجرَّح")، حتى يتمكن حامض الليمون من التغلغل. وهناك نوعان من الزيتون المستخدم أيضًا للزيت: ث) "زيتون الدان"، وهو زيتون أسود صغير مرشوش بالملح ومعصور بعض الشيء؛ والآخر، ج) "زيتون الفقش"، وهو زيتون أخضر صغير يُسحَق في هاون اللحم، ويتركه المرء يختمر مع زيت وليمون.

في الأزمنة القديمة

لمّا كان الزيتون الصالح للأكل والزيتونة كثمرة زيت لا يُذكران في التوراة (ص 162، 177)، فإن ذلك يوحي بأن الزيتون، في الخاصية التي كانت متوافرة

= Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 94,
مادة محببة ضد الروماتزم، وبحسب كنعان:
Cana'an, *Aberglaube*, p. 64,
للحماية من العين الشريرة.

(290) Jaussen, *Naplouse*, p. 11.

(291) Landberg, *Proverbes*, p. 17.

(292) Bergsträßer, *Zum arabischen Dialekt von Damaskus*, vol. 1, pp. 79f.,
(وصف عربي).

آنذاك (ص 187)، والتي كانت مرتبطة بمرارة كبيرة، قليلًا ما يُستخدم ثمرةً صالحة للأكل، ولم يكن قد جرى تخليله لهذه الغاية، كما حصل في العالم اليوناني - الروماني، حيث كانت الزيتونة المخلَّلة في الملح (ελαια αλμας) شيئًا مألوفًا. ويذكر كاتو (Cato)[293] وبلينيوس[294] نوعين من الزيتون يخلَّل كلٌّ منهما إمّا أخضر في ماء مالح، وإمّا مسحوقًا في مصطكاء، أي في الراتينج العطري للبطم المستكي Lentiscus (Pistacia، بالعربية "سَريس"، "مَستيك")[295]، أو في عصير فاكهة مطبوخ، أو يجري من جهة أخرى فرك الزيتون بالملح خمسة أيام[296].

تفترض الشريعة اليهودية الزيتون الصالح للأكل شيئًا مألوفًا، وتلزم منح البركة قبل الأكل وبعده، لأنه ينتمي إلى سبعة أنواع من محاصيل الأرض الواردة في التثنية (8:8)[297]. ومن المعروف أن الزيتون، خلافًا لزيت الزيتون، مر[298]، ويُعتبر أمرًا مسلَّمًا به قيام المرء باستخدام زيتون ذي محتوى متوسط من الزيت (0.33 أو 0.50 لوج [نوع من مكاييل السوائل يبلغ حوالى 1/ 24، أي 0.416 من المُد] من 1 سيآه = 24 لوجًا) من أجل تحضير الزيت، ولكن إذا كانت حبات الزيتون ذات محتوى أقل من الزيت (0.25 لوج من 24 لوجًا) يمكن اعتباره صالحًا للأكل[299]. ويميز المرء بين زيتون صالح للأكل ("زيتيم لأخيلا") وزيتون مخلل ("زيتيم نِخباشيم")[300]، حيث يصف الأول

---

(293) Cato, *De Re Rustica* 6.

(294) Plinius, *Naturalis Historia,* XV 6.

(295) يُقارن المجلد الأول، ص 259.

(296) Varro, *Rer. Rust.* I 60.

(297) j. Ber. 10ª.

(298) b. Sanh. 24ª.

(299) Schebi. IV 9, Siphra 106ᶜ,

أمّا النسبة في الحالة الأخيرة، فهي 1 إلى 96، وليس 1 إلى 200، كما احتسبها غولدمان:
Goldmann, *Ölbau*, p. 25;

وربما كان محتوى الزيت العادي للزيتونة، بحسب:
j. Schebi. 35ᶜ,

3 لوج من 24 لوجًا، أي 1 إلى 8، يُقارن أعلاه، ص 186 وما يليها.

(300) Ter. I 9, Tos. Ter. III 15, j. Ter. 41ª.

الزيتون المُعيّن للأكل، والأخير المعدَّ لذلك خصيصًا. وكلاهما يمكن استبداله بالزيت عند عطية الكهنة. إلّا أن الزيتون المخلل ("زيتي كيْبِش")، مثل زيتون الزيت ("زيتي شيْمِن")، قابل للتقدمة[301]. وحين يُحضر الزيتون إلى السوق، يُترَك الأمر للشاري، أكان يريد أن يعمل منه زيتونًا صالحًا للأكل أو يستخرج منه زيتًا[302]. وبالعودة إلى المزامير (3:128)، يُميَّز الزيتون المعدٌّ للأكل ("لأخيلا") من الزيتون المعدٌّ للتجفيف ("لِيابيش") أو للزيت ("لِشيْمِن")[303]. ولأن عاملًا قد يشترط أن يُسمح له بالأكل منه[304]، يُباح تناول الزيتون غير المخلل. فإذا كان من غير الجائز تقديم زيت من حبات نُقعت بالماء، أو من زيتون مخلل ومغلي كتقدمة للهيكل[305]، فإن الطرق الثلاث هذه كانت متوافرة لإعداد الزيتون للأكل. وكشيء ثمين بشكل خاص، يُنظر إلى الـ"قِلُفسين" (= $\chi o\lambda v\mu\beta\alpha\delta\varepsilon\varsigma$)[306]، التي يجري، بحسب بلينيوس[307]، تخليلها بزيتها من دون إضافة مكونات أخرى. ويمكن، بسبب مظهرها، أن تضاف أوراق الزيتون إلى الزيتون المخلل من دون أن تُستخدم للأكل[308].

أمّا الزيتون الذي يأكله المرء، فقد يكون مفلوقًا ("بِصوعيم")، بحيث يصل المرء في أثناء الأكل إلى النواة ("جَرعينا")، أو موضوعًا في مكان جاف ("مَشطيَح")[309]. وهو يؤكل جافًا ("نِجوبيم")[310]، وهذا ما لا يحصل في أيامنا هذه. كما أن الزيتون المأخوذ من كوم المخزن ("مَعطين") يُغمَس في

---

(301) Ter. II 6.

(302) Tos. Teh. XI 7.

(303) Bem. R. 8 (43^b).

(304) Ma’as. III 3, Tos. Ma’as. r. II 14.

(305) Men. VIII 3.

(306) Tos. Ter. III 15, IV 3.

(307) Plinius, *Naturalis Historia,* XV 4.

(308) Ukz. II 1,

يُقارن ابن ميمون في شأن العبارة الواردة في المرجع نفسه.

(309) Tos. Teh. XI 10.

(310) Teb. Jom III 6,

يُقارن أعلاه.

الملح ثم يؤكَل[311]. وربما ينتسب إلى الزيتون غير المخلل، "زيتيم شِلوحين" ("شِلاحين") الذي كان يباع على مداخل الحمامات، وكان محرَّمًا على اليهود، لأنه ربما نُقع بخَلٍّ وثني بغية إزالة الأنوية بشكل سهل[312]. والزيتون المخلل هو إمّا مفلوق ("بِصوعيم") وإمّا كامل ("شِليميم")[313]، ويجري الفلق ("باصَع") بالأيدي، في حال أراد المرء في الحقل تناول الزيتون على الفور[314]، ولكن المرء يقوم بذلك إذا أراد تخليل الزيتون (يُنظر أعلاه)، في حال لم يرد أن يضعه، ولو برهة من الزمن، في الإناء المخصص له ("كوفِش")، كي يصبح طريًا قبل أن يقوم بتمليحه ("مالَح")[315]. وإلى الزيتون المخلل ينتمي الـ"زيتون المحفوظ" ("زيتيم مِجُلجاليم") الذي يُحفَظ في جرة تخزين، ومن الممكن أن يكون مثقوبًا كي تسيل العصارة[316]. وقريب منه الـ"زيتي جلُسقاؤت همِجُلجاليم"[317]، حيث يُستخدم النبيذ في إعداده أحيانًا[318]. ولأن "زيتي جلسقا" و"زيتيم مِجُلجاليم" يحملان المعنى نفسه[319] و"جلسقا" على صلة بـ χλλιξ (ص 119)، يبدو أن الأمر يتعلق بكتلة سبق للعصارة أن سالت منها. و"الجلُسقاؤت"[320] المعلقة في المعرشات الاحتفالية، جنبًا إلى جنب مع ثمار أخرى، ما هي إلّا زيتون حقيقي جليل.

---

(311) Ma’as. IV 3.

(312) ‘Ab. z. II 7,

"شِلوحين")، Cod. Kaufm.)

Tos. ‘Ab. z. IV 8, b. ‘Ab. z. 40b.

(313) Ter. X 7.

(314) Schebi. IV 9.

(315) Teh. IX 5, Tos. Teh. X 10.

ويرد في Cod. Kaufmann و Ausgabe Lowe "كوفِش"، Tosephta "كِبّيش"، تفسير لاحق (Mischna, Ausg. Riva di Trento 1559) "كوتِش"، ولا بد من أنه هاون، والذي يدعى عادة "مَختيش". يُنظر المجلد الثالث، ص 218 وما يليها.

(316) ‘Eduj. IV 6.

(317) ‘Ab. z. II 7.

(318) b. ‘Ab. z. 40b.

(319) j. Ab. z. 42a.

(320) Tos. Sukk. I 7.

وحين يُطرح السؤال إلى متى يجوز تناول الزيتون في السنة السبتية، فإن الجواب عن ذلك هو "حتى عيد الحصاد [عند اليهود] أي عيد العنصرة [عند المسيحيين]"، في حين أن وقت العنب ينتهي في الفصح[321]. ولأن الزيتون الصالح للأكل، كذلك العنب، قد يصبح غير طاهر، فمن الضروري تحديد ما إذا كانت حبات زيتون متفرقة ("بِريصي زيتيم") في أثناء العصر تعتبر طاهرة أم غير طاهرة[322].

ت. الزيت

1. الأدوات الخاصة بإنتاج الزيت

مقدمة

إذا كان يُفترض جني الزيت من الزيتون، فإن الحاجة إلى معالجة عنيفة تفصل نسغه عن النوى واللب تكون بارزة. وهذه الحقيقة تؤكدها الأقوال الشعبية، إذ يقال[323]: "يا زيتون الحق عليك، بَعصُر زيتك مِن عينيك"[324]، و: "ما بِجيب الزيت إلا العصّارات". وحتى يكون العصر فاعلًا، يجب أن تسبقه معالجة أخرى تسحق الزيتون الذي يحمل لبًا قاسيًا، محولة إياه إلى كتلة قابلة

---

(321) b. Pes. 53ª,

يُقارن:

Mekh.,

عن الخروج 23:11 (100ب)، حيث هناك، بالنسبة إلى الزيتون، وقت خاص للنقل ("بِعور"، يُقارن المجلد الثالث، ص 177).

(322) ‘Ukz. III 6, Tos. Teh. XI 5,

يُقارن:

b. Bab. m. 105ª,

("رِشعي زيتيم").

(323) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 137.

(324) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 28;

شبيه بذلك:

Landberg, *Proverbes*, p. 10,

"الزيت ما يجي إلا في المصار [المعصار]".

للعصر. فإذا تعلق الأمر بكميات صغيرة، حينئذٍ يكون السحق باستخدام حجر يحركه المرء فوق الزيتون المجموع في صفيحة صخرية، أو في هاون، فيقوم، أدناه، في ظروف معيّنة، بفصل الزيت نفسه عن الزيتونة، وعن ذلك سيكون الحديث أدناه، 2 أ. وفي حال وجود كميات زيتون كبيرة، تُستخدم طاحونة شبيهة جدًا بمطحنة الدقيق[325] لسحق الزيتون، بحيث تقوم في إثر ذلك أداة أخرى باستخراج الزيت عصرًا منه. وفي أمكنة كثيرة في فلسطين، قُدِّر لي أن أشاهد الأداتين في يهودا [جنوب الضفة الغربية] بالقرب من القدس (كرم الشيخ) والمالحة ورام الله والجيب والقرية وصوبا، وفي نابلس، في السامرة [شمال الضفة الغربية] وفي سبسطية وجِبع، وفي الجليل في بلاط وحاصبيا وعين الزيتون وصفد، وفي عجلون والباعون وكفر أبيل والصَّخرة، وفي البلقاء في السلط، وفي جبال [الشراة]، وفي الطفيلة والشوبك.

أ) مطحنة الزيتون[326]

في ما يتعلق بالنموذج الذي سجّلتُ مقاييسه في محيط مغلق في القدس في كرم الشيخ، والذي ما عاد مستخدَمًا، كان عرض القاعدة السفلى للمطحنة المصنوعة من أحجار وجير، 2.20 م وارتفاعها 85 سم. وفي الأعلى سطح الطحن المجوف بنحو 12 سم والمعد كأرضية، محوطًا بحافة عرضها 9 سم. وفي وسطه وتدٌ مستدير يحيط به شريط حديدي عرضه 8.5 سم وارتفاعه 10 سم، حيث يفترض أن يستقر في وسطه مسمار لمحور دوّار عمودي طوله 1.87 م، والذي يمسك على طرفه العلوي بلوحة مستعرضة بعرض 18 سم كانت مثبتة في جدران الحيز الذي تشغله مطحنة الزيتون[327]، إلّا أن هذا المحور لم يكن موجودًا.

أمّا حجر الرحى القائم عموديًا على أحد جوانب حوض المعصرة، ويبلغ طوله من الجهة الخارجية 1.43 م، ومن الجهة الداخلية 1.50 م، وسماكته

(325) المجلد الثالث، ص 249 وما يليها، الصورة 56.

(326) الصور 50، 54، 60.

(327) تُقارن الصورة 52.

49 سم، فقد كان في وسطه ثقب رباعي الجوانب، بعرض 23 سم ومرتفع، وكان معدًّا لالتقاط خشب دوّار مرتبط بالمحور العمودي، ويمكن أن يدفعه إنسان أو أن يسحبه حيوان (بغل، حصان، جمل).

وُجِد المحور والخشب الدوّار في النموذج الذي تفحصته في صوبا[328]، حيث للقاعدة ذات العرض 1.90 م، والارتفاع 75 سم، حوض في الأعلى مصنوع من الحجر بعمق 10 سم، وعرض 1.20 م. وفي وسط هذا الحوض كانت قطعة خشب عرضها 13 سم ومرتفعة عنه بِـ15 سم، في وسطه في الأعلى مكعب حديدي عرضه 5 سم وذو ثقب يصلح موقعًا للمحور العمودي البالغ طوله 1.38 م وسماكته من 27 إلى 11 سم، والمزود في الأسفل بصنبور حديدي ينتهي بطرف ضيق، وفي الأعلى بصنبور مستدير مغروس في ثقب كبير بعض الشيء لدعامة مستعرضة أفقية. وفي وسط حجر الرحى العمودي البالغ ارتفاعه 1.30 م، وسماكته 46 سم ثقب مربع باتساع 25 سم مملوء بخشب مزود هو نفسه بثقب مستدير. ومن خلال هذا الثقب يتحرك الخشب الدوار الذي تبلغ سماكته هنا 12 سم، وطوله نحو الخارج 85 سم، وله امتداد مثني قليلًا نحو الأعلى، وهو بالتأكيد لربط رأس حيوان الجر الذي ينبغي أن يسير في دائرة. وكان لقطعتين من الخشب موضوعتين على حجر الرحى ومثبتتين بقضيبين مشدودين إلى حجر الرحى مهمة ضمان العلاقة بين الحجر والخشب الدوار؛ فعلى الجهة الداخلية جرت تتمة الخشب الدوار من خلال ثقب في المحور العمودي، واستمرت بسماكة 17 سم مثنية بعض الشيء نحو الأسفل بطول مترين، لتبرز مترًا واحدًا عن القاعدة. ويمكن أن يحركها إنسان أو أن يجرها حيوان مربوط بها. فإذا حصل ذلك، حينئذٍ يتحرك حجر الرحى في دائرة حول محور المعصرة، ولكن إذا ما برم كنتيجة لاستدارته الذاتية حول المحور الذاتي المكوَّن من الخشب الدوار، فإن هذا هو المهم للتغلب على الزيتون الموجود على القاعدة بهدف سحقه، ومن أجل حركته الخفيفة.

(328) الصورة 53.

إن معاصر الزيتون في الأماكن المختلفة ليست متشابهة كليًا؛ ففي المالحة، لم يكن للخشب الدوار المثني نحو الأسفل بشكل قوي، والسائر من خلال المحور، امتداد يتعدى حجر الرحى. ونحو الأسفل، كان في سبسطية خشب التوجيه مثنيًا من دون امتداد يتعدى حجر الرحى. وهنا كانت القاعدة بعرض 2.20 م وارتفاع 62 سم، وحجر الرحى بارتفاع 1.60م وسماكة 50 سم. وفي بلاط وجِبع، وكذلك في بيت جالا والباعون والشوبك، كان الخشب الدوار أفقيًا في الاتجاهين. وقد شُدّ البغل الجارّ من الرأس إلى الطرف الخارج من حجر الرحى وجرّ من الطرف الآخر. وفي الباعون وتبنة وعجلون وعين الزيتون، حيث انتصبت معصرة الزيتون في الخلاء[329]، كان قد استعيض عن المحور العمودي بعمود قصير مدبب في الأعلى ("عروس") اخترق ثقبًا في الخشب الدوار ليكون له بمنزلة السند والمركز. وقد احتفظ حوض القاعدة في وسطه بثقب لهذا العمود، الذي كان محوطًا في تبنة وعجلون بحافة مرتفعة. وفي الباعون، بلغ عرض القاعدة 1.72 م وارتفاعها 60 سم فقط، وبلغ ارتفاع حجر الرحى 80 سم وبلغت سماكته 33 سم، كما أن خشب التوجيه العمودي بلغ طوله، انطلاقًا من حجر الرحى، 2.85 م مع امتداد قصير خلف الحجر، وبلغ طول محور المعصرة فوق مكانها المرتفع في الحوض 40 سم. والكل يترك انطباعًا بدائيًا نتيجة للمسار المحفور بعمق 27 سم في القاعدة لحجر الرحى المكوَّن بما يتلاءم مع ذلك. أمّا إلى أي حد يمكن أن تصل ضخامة حجر الرحى، فهذا ما شاهدته في كفر أبيل، حيث بلغ ارتفاعه 66 سم وبلغت سماكته 36 سم، مع ثقب في الخشب الدوار بمقدار 24 سم في المربع.

وكثيرًا ما يحصل أن تتألف قاعدة المعصرة من حجر واحد فقط، محفور به حوض سميك الحافات، كما في الباعون وتبنة وبالقرب من جرَش[330]، إلا أن الحوض يمكن أن يكون وحده منحوتًا من الحجر ويرتكز على قاعدة محوّطة بالحجارة، كما هي الحال في عجلون وبيت ساحور[331]

(329) الصورة 51، تُقارن الصورتان 50، 54.
(330) الصورة 50.
(331) الصورة 60.

وبيت جبرين[332]، أو يكون كامل القاعدة مبنيًا من حجارة تنحدر على السطح من الجانب إلى الوسط، ومعدّة بعناية، فتسمح لحجر الرحى بمسار ناعم تقريبًا، كما شاهدت ذلك في عين الزيتون. وبالنسبة إلى صيدا، يذكر لاندبيرغ[333] قاعدة المعصرة كـ"مَدرَس"، وهو يؤكد أن عند العصر تتهشم ("بِتكَسَّر") النوى ("بِزر") مع اللب ("شَحمان") وهو ما يجعل الزيت طيب المذاق ("أدسَم").

والمعصرة كلها تشبه، من حيث الجوهر، مطحنة البندق التي لا تزال مستخدَمة في إيتنهايم (Ettenheim)، وبادن (Baden) [ألمانيا]، حيث يقف "حجرها" الذي يحركه حيوان بشكل عمودي على حوض حجري مستدير. والغريب هنا أن المحور السميك العمودي يحرك في الوقت نفسه رحوية ذات ذراع تشغّل في الوقت نفسه عصّارة متدحرجة لعصر اللفت والخشخاش[334].

والتعابير العربية لمعصرة الزيتون هي، كما جمعها في بيت جالا البروفسور لور (Löhr)، وجمعها في صيدا لاندبيرغ:

معصرة الزيت: "بَدّ" (بيت جالا، صوبا، القرية، رام الله، السلط، الطفيلة، الشوبك)؛

القاعدة المستديرة: "قَصعة" (بيت جالا، رام الله، سبسطية، الطفيلة، الشوبك)، "فَرشة" (نابلس، بلاط، السلط)، "مَدرَس" (صيدا)؛

حوض القاعدة: "حوض" (الشوبك)؛

حافة الحوض: "مِناجِل" (بيت جالا)؛

كتلة الخشب المُدخلة إلى الحوض: "فِندِة" (بيت جالا)؛ "قُرميِّة" (رام الله)؛

---

(332) الصورة 52.

(333) Landberg, *Proverbes*, pp. 10ff.

(334) يُنظر:

F. Ochs, *Mein Heimatland, Badische Blätter für Volkskunde* (1928), pp. 36ff., figs. 1-2.

المكعّب الحديدي المزوّد بثقب في الكتلة: "نُقطة" (بيت جالا، نابلس)؛

خابور المحور الحديدي الموجود في ثقب المكعّب: "صوص" (بيت جالا، رام الله)؛

المحور الخشبي: "هَرميس" (بيت جالا)، "عروس" (بلاط، عين الزيتون، الباعون، الشوبك)؛

ثقب المحور للخشب اللولبي: "لِكِلْكِة"، ربما "لِكْلِكِة"؟ (بيت جالا)؛

الدعامة العمودية فوق المحور: "جازِرة" (بيت جالا)، "عبارة" (رام الله)

حجر الطاحونة العمودي: "حجر البَدّ" أو ببساطة "حجر" (بيت جالا، المالحة، نابلس، سبَسطية، بلاط، السلط)، "عُجل" (بلاط)، "فَحل"، "طَبَق" (رام الله)، "دِمس" (الشوبك)؛

خشب حجر الطاحونة الدوّار: "دُوّار" (بيت جالا)، "دوآر" (المالحة)، "دَوار" (رام الله، عين الزيتون)، "سايق" (بلاط)، "سَهم" (صيدا)؛

لوح الخشب المربع القائم أمام حجر الطاحونة على الخشب الدوّار: "طَبَق" (بيت جالا)؛

الوتد الذي يثبت اللوح والمخترق للخشب الدوّار: "شاجور" أو "سيف" (بيت جالا)؛

سحق الزيتون في الطاحونة: "دِريس"، فعل "دَرَس" (مرجعيون، سبَسطية، عجلون، صيدا).

ويمكن ربط أداة لسحق الزيتون مع طاحونة مائية على الشكل التالي: يقوم المرء بإزالة حجر الطاحونة العلوي، إضافة إلى محوره، ويركّب بدلًا من هذا واحدًا آخر، وعليه يُركّب، بشكل عموديّ، قضيبين حديديين ("سيف"، ج. "سيوف") على شكل مسطرتين تقفان الواحدة أمام الأخرى في زاوية قائمة، وأحد القضيبين مرتفع أكثر من الآخر. ويبعد القضيب السفلي 1-2 سم عن

حجر الطاحونة السفلي، والعلوي يرتفع 4-5 سم عنه. ويُبنى حوله جدار يكاد يلامسه العمودان. ويطلَق على هذا التسييج اسم "تَنّور"؛ فالزيتون المفرَّغ في الداخل يُهشَّم عند حركة المحور من خلال الحافات الرقيقة للأعمدة الحديدية. وهكذا يجري إعداد الزيتون للعصر. هذه الأداة تعرفتُ إليها في شمال الجليل (مرجعيون). ويصفها لاندبيرغ[335] كأداة موجودة بالقرب من صيدا، ذاكرًا أن الـ"تنّور" مكوَّن من حجارة في خليط مع الجير، حيث يُستعاض عن الماء بالزيت. وتسمّى هذه الأداة "مَطروف"، ج. "مطاريف"، وهي تسمية تُطلَق، وفقًا للبستاني، لدى الـ"مُوَلَّدين" في الفترة الواقعة بعد العصر الكلاسيكي، على معصرة زيتون تُدار بالماء، مع أن العصر الحقيقي يبدأ بعد الطحن. ولأن كلمة "طرف" هي "حافة"، تنطبق كلمة "مطروف" على تسييج حجر المطحنة.

في الأزمنة القديمة

هذه الصورة، حينما يجري الحديث في زكريا (2:4 وما يلي، 12:4) ليست إلّا مجرد صورة عن أشجار الزيتون التي يسيل زيتها في قمع إناء زيت الشمعدان. إلّا أن الحديث في ميخا (15:6) عن إعداد الزيت من خلال الدوس ("دارَخ")، حيث يطرح هنا السؤال نفسه: هل المقصود دوسًا بالأقدام[336]، كما حصل في معصرة العنب (إشعيا 10:16، 2:63 وما يلي)، والذي يمكن القيام به بسهولة إذا كانت حبات العنب كثيرة العصارة ورقيقة القشرة، أو ربما كان الدوس هنا عبارة عن مصطلح خاص بالمعالجة العنيفة للزيتون عند تحضير الزيت، كما تدركها الترجمة السريانية، حين تترجم "دارخ" في ميخا (15:6) إلى "عصر"، أي "يعصر"؛ ذلك أن كلمة "دَرَس" بالعربية تُستخدَم للدرس لدى الحيوانات أيضًا[337]، وكذلك لسحق الزيتون في المعصرة (ص 206)، وهو أمر لافت. علاوة على ذلك، يجري في المعنى الآخر للآية الحديث عن تحضير السلافة

(335) Landberg, *Proverbes*, pp. 12ff.

(336) هكذا عند: Goldmann, *Der Ölbau*, p. 30.

(337) المجلد الثالث، ص 109.

[نبيذ الفاكهة]، بحيث يؤثر هذا مسبقًا في التعبير المختار، كما يفترض ذلك سيلين في الشروح[338]. وواقع الأمر أن من غير الممكن تصوّر دوس فعال للزيتون إلّا بأقدام ذات نعال قوية، وهو ما لا يمارَس في الواقع، خصوصًا أن دحرجة حجر فوق الزيتون يخدم الغاية بشكل أفضل. وبشكل صحيح يشدِّد معنى الآية على أن العنب والزيتون يتطلبان معالجة مختلفة، لأن الأول رقيق ("ديهوت") أو ناعم ("رَكّوت") ويعطي نبيذه، والأخير قاسٍ ("قاشيم") ولا يعطي زيته، بحيث إن أداة طاحنة (يُنظر أدناه) لا بد من أن تسير فوقه[339]. وكـ"مرضوض" ("كاتيت") يوصف أفضل الزيت (الخروج 20:27، 40:29؛ سفر اللاويين 2:24؛ العدد 5:28؛ الملوك الأول 25:5). ويمكن الافتراض أن هذا الرض قد حصل إمّا في صحن صخري وإمّا في هاون حجري، حيث ينبغي إجراء المقارنة بالملاحظات الواردة أدناه، 2 أ في الطرق البدائية لجني الزيت؛ فإن لم تكن الطاحونة الرحوية في زمن العهد القديم مستخدمة بعد[340]، لا يمكن عندئذ افتراض أن معصرة الزيتون كانت متوافرة، بحيث إن شكلًا بدائيًا لجني الزيت ربما كان معمولًا به.

ومن العصر الإغريقي فصاعدًا، سوف تكون معاصر الزيتون قد أصبحت مستخدمة، كما تفترض الشريعة اليهودية وجودها. فالحيز المبني الذي توجد فيه المعصرة هو "بيت معصرة الزيتون" ("بيت هبَد")[341] أو "بد" فحسب[342]، حيث يُلاحظ أن كلمة "بد" تُستخدم لعملية جني الزيت[343]

(338) ويختلف الأمر، في سفر أيوب 11:24 الذي بعد عصر الزيت ومن دون ذكر للعنب، ذكر دوس المعاصر، والافتراض أن القارئ يفكر هنا في النبيذ من تلقاء نفسه.

(339) j. Ter. 42b, Tos. Ter. III 13.

(340) المجلد الثالث، ص 227.

(341) Schebi. VIII 6, Bab. b. IV 4, 5; X 7, Teh. X 1, 2, 8, Cod. Kaufm.,

"باد"، فحسب:

Teh. X 2, 8,

"بَد"،

Tos. Schebi. VIII 1.

(342) Schebi. VIII 6 (Cod. Kaufm.), Tos. ‘Ab. z. VIII 3, Teh. XI 7, 16.

(343) Teh. IX 7.

والوقت[344] الذي تستغرقه أيضًا. وهذا البيت الذي يُغلَق بمفتاح[345] يمكن أن يكون في فناء[346] أو في كهف صخري أسفل حديقة[347]. وقد تقع البوابة ("بيْتَح") في سور المدينة أيضًا، حيث يطرح السؤال نفسه: هل المدخل أم التجويف ("حَلال")[348] ويقع ضمن الحدود[349]، لأن معصرة الزيتون تدعى "جَت" أيضًا (هكذا Goldmann, p. 38)، وهو ليس قابلًا للإثبات. وفي Pea VII 1، سوف تقف شجرة الزيتون إلى جانب معصرة العنب. ويذكر Tos. Ter. III 6 "جيْفِت" "ثفل الزيتون" في مقابل معصرة الزيت. ولكن نصًا آخر يستخدم "بور"، أي "حفرة" مقابل "جَت"، وفي Schem. R. 36 (90ª) يجب أن تقرأ "جاج" بدلًا من "جت"، كما يتطلب ذلك السياق ورفع الزيتون كما دوّن مراجع نسختِي من Ausg. Ven. 1545؛ فتسمية معصرة الزيت مثل مطحنة الحبوب "ريحَيِم"[350] أو بشكل أدق "ريحَيِم شلزيتيم"[351]، ولاحقًا "مِطحان"[352]. أمّا ذكر حجرَي الرحى العلوي والسفلي ("ريحَيِم عِليونا"، "ريحَيِم تَحتونا")[353]، فلا يستدعي افتراض أن معصرة الزيت ومطحنة الحبوب قد تشكلتا من حجرين أفقيين[354]؛ لأن الزيتون، خلافًا للحبوب، لا يمكنه أن يصل إلى دولاب التفريز المسنن. وربما يمكن تخيّل "الحجر العلوي" واقفًا والسفلي منبطحًا، لأن حوض معصرة الزيت يناظره. وكانت التُسفتا (Tosephta) والتلمود اليروشليمي قد استخدما التعابير الفنية الواردة

(344) Chag. III 4.

(345) Teh. IX 4, Tos. Teh. X 9.

(346) Bab. b. IV 4.

(347) Bab. m. X 4.

(348) Goldmann, *Der Ölbau*, p. 39,

بشكل خاطئ "كوة ضوء".

(349) Ma’as. sch. III 7; Tos. Ma’as. sch. II 12, ‘Arakh. V 15.

(350) Teh. IX 8, Siphra 103ᵇ.

(351) Zab. IV 2.

(352) Schem. R. 36 (90ª).

(353) Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14ᶜ.

(354) هكذا:

Goldmann, *Der Ölbau*, pp. 40f.

في المشنا[355] العائد إليها، والتسميات المألوفة لدى مطحنة الحبوب. ولأن حركة معصرة الزيتون وُصِفت بأنها طحن ("طاحَن") الزيتون الذي سبق تحميله ("طاعَن")، بِاستخدام قضبان العصر[356]، فإن من المعقول حينئذ تطبيق تسميات مطحنة الحبوب على أجزاء من هذه المعصرة. وفي المشنا، تناظر كلمة "يام"، أي "بحر"، كحوض المطحنة، الحجر السفلي المتمتع بأرضية صلبة، ويناظر الـ"ماميل"[357] "الطاحن" المتمتع بأرضية صلبة، كحجر الرحى العمودي في معصرة الزيتون، الحجر العلوي لمطحنة الحبوب، وهو بلا أرضية صلبة. وقد اعتُبر حجر الرحى هذا قابلًا للفك، لأن المرء كان قادرًا على رفعه بسهولة، وكان حجر رحى المعصرة ذا أرضية صلبة، لأنه، نتيجة لارتباطه بالمحور، غير قابل للفك. وعلاوة على "يام"، ترد أيضًا "عَداشا"[358]، بالآرامية "طِلوفحا"، أي "عدسة"[359]، وصفًا للقاعدة المستديرة، تمامًا كما تسمّى قاعدة طاحونة الجريش بالعربية "عدسة"[360]. وربما تعني "سياه" أيضًا[361] بحسب السياق، "حوضًا"، مع أن ابن ميمون يفسرها كمكيال كبير ذي حافة تتمتع بأرضية صلبة. ويُدعى الـ"ماميل"

---

(355) Bab. b. IV 5;

يُقارن:

Ma'as. I 7, Tos. Ma'as. r. I 7.

(356) j. Ter. 42a;

يُقارن:

Tos. Ter. III 13,

("يَطحينو"، "يَطعينو") والمشنا:

Men. VIII 4,

"طاعَن بقورا".

(357) هكذا:

Cod. Kaufm. Ma'as. I 7,

في المقابل:

Bab. b. IV,

ربما في الأصل "ماميلّ"، ثم "مامَل".

(358) Tos. 'Ab. z. VIII 3, Teh. XI 16, j. 'Ab. z. 45b, b. 'Ab. z. 75a, Nidd. 65a.

(359) b. Bab. b. 67b.

(360) المجلد الثالث، ص 250.

(361) Zab. IV. 2.

بالآرامية "مَفرَختا"[362] "مكسّر". وإذا كانت الـ"مَفريخوت"[363] المذكورة جنبًا إلى جنب مع الحجر السفلي، تعني الشيء ذاته[364]، فإن هذا ليس بحكم المؤكد، إذا لم يقم أحدٌ بتصحيح الجمع من خلال المفرد "مَفريْخِت"، أو بتصور الـ"ترابيتم" (*trapetum*) ذي الجزأين، والخاص بالرومانيين[365]. ويقوم المرء بوضع الزيتون أسفل الـ"ماميل" ("تحَت هماميل")، ويمشي فوقه ذهابًا وإيابًا[366]، حيث صنعت التُسفتا عملًا من ذلك "في داخل الماميل" ("لِتوخ هماميل") الذي يمشي فوقها طولًا وعرضًا؛ ذلك أن محور المعصرة لا يُذكَر، وربما كان ذلك قابلًا للشرح والتفسير بشكل خاص، لو كان شبيهًا بـ"ترابيتم" الرومانيين، لأن الدعامة التي تصعد من الحوض كانت هي المركز الذي تُدار حوله "أوربس" (*orbes*) و"ترابيتم" الهلاليا الشكل[367]، لكن لم يُعثَر حتى الآن على بقايا "ترابيتم" في فلسطين. ومن غير الممكن أن يُستدَل من تسمية "عَداشا" على "مورتاريوم" (*mortarium*) لـ"ترابيتم" المدبب نحو الأسفل[368]، وهو ما جرى التعرض لذلك أعلاه. ولأن كولوميلا (Columella)[369] يفضِّل الطاحونة على الـ"ترابيتم"، لأنها تتكيف مع كمية الزيتون بصورة أسهل، علاوة على عدم اضطرار الأنوية إلى التكسر، فإن سبب عدم استيعاب الشرق لها يصبح مفهومًا.

بقيت قواعد مستديرة لمعاصر زيتون، ربما تعود إلى العصر الروماني، قائمة بشكل متعدد. وكهيرودي، يُعتبر النموذج الصغير لافتًا، لأن قطره يبلغ

(362) b. Bab. b. 67^{b}.

(363) j. Bab. b. 14^{c}, Tos. Bab. b. III 2.

(364) هكذا:
Goldmann, *Der Ölbau*, p. 41.

(365) ص 210.

(366) j. Ter. 42^{b}.

(367) يُقارن:
Blümner, *Technologie*, vol. 1, pp. 339ff., figs. 120-122; Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 7ff., figs. 1-7.

(368) هكذا:
Goldmann, *Der Ölbau*, p. 42.

(369) Columella, *De Re Rustica* XII 50 (52).

53 سم فقط، وهو ما عُثر عليه خلال حفريات جبل صهيون[370]. وبالقرب من جيزر [أبو شوشة] في وادي شِعب يعقوب، لاحظ ماكليستر[371] الحجر السفلي العريض لمعصرة زيتون، مع ثقب ذي حافة مستديرة للمحور، وبالقرب منه حجر رحى يبلغ قطره 1.42 م مع ثقب مربع لخشبة التوجيه. وقد دلت مشاهداتي الشخصية في عموم فلسطين على مجموعة من النماذج، في غرب بيت عور التحتا، مثلًا، وبين جِبَع وجنين، وبالقرب من زِرعين. وفي كلا المكانين الآخرين، كانت قواعد معاصر الزيتون المستديرة، مع حافة وثقب متوسط، قد حُفرت في الصخر، وبالقرب من جبع، مع مصرف يدور حولها مخصص لمسار الشخص الذي يقوم بإدارتها. وفي الطيرة بالقرب من رام الله، جرى التعرف في كهف صخري، والذي كان مزودًا بجهاز عصر، إلى قاعدة مطحنة عرضها متران وذات ثقب مربع عرضه 25 سم في الوسط، وجرى التعرف إليها كقاعدة معصرة زيتون. أمّا الثقب في السقف الذي وُجد فوقها، فقد أمكن الاستدلال به لتحديد محور المعصرة. وبالقرب من خان المنية، على الطرف الشمالي لسهل الغوير، حيث لا يوجد هناك الآن زيتون مزروع، وُجدت اثنتان من هذه القواعد، قطر الأولى متران، وقطر الأخرى 2.30 م، إحداهما ذات حافة ارتفاعها 10 سم، ومكسورة عند الأخرى، في حين أمكن التعرف إلى ثقب محور المعصرة بعرض 37 سم وعمق 15-17 سم. وفي خربة أم العمد، بلغ ارتفاع الأداة نفسها 59 سم وعرضها 1.38م، مع حوض عمقه 29 سم، وثقب خاص بالمحور عمقه 14 سم وعرضه 27 سم. وفي وادي حامول، إلى الجنوب من صور، شاهدت في سنة 1910 مثل هذه القاعدة في شكل حوض من حجر الجير بعرض 1.63 م، وبارتفاع حوالى 60 سم، وقد حفر في سطحه حوض عمقه 18 سم وعرضه 1.33 م[372]. ووُجد في وسط الحوض ثقب مستدير بعمق 15 سم وعرض 27 سم، لا بد من أنه كان موضع محور المعصرة. وتشبه ذلك قاعدتا معصرة

---

(370) Macalister & Duncan, *PEF Annual*, vol. 4, p. 101, fig. 87.

(371) Macalister, *The Excavation of Gezer*, vol. 2, p. 51, fig. 246.

(372) الصورة 64.

على تِل اِهديب (ربما جمالا) في الجولان، إحداهما بلغت 1.69 م عرضًا، مع حوض عرضه 1.32 م وعمقه 17.5 سم، والأخرى بعرض 1.715 م، مع حوض عرضه 1.31 م وعمقه 12 سم، وبارتفاع 61 سم في الخارج. وقد تميز كلاهما بثقبين مربعين في الوسط، عند الأولى بعرض 43.5 سم وعمق 12.5 سم، وعند الأخرى بعرض 37 سم، وعمق 14 سم. ولا بد من أن قرمة خشبية قد استُخدمت هنا، وقد حُفر في وسطها ذلك الثقب من أجل القدم المدببة للمحور القابل للدوران (يُقارن ص 203). هنا، وفي كل مكان، كانت أحجار الرحى تغيب عن المشهد. إلّا أني شاهدتُ في الدير في القبيبة حجر رحى قديمًا لمعصرة زيت، بعرض 1.35 م وسماكة 36 سم، وبثقب مربع عرضه 23 سم. وكان لافتًا أن حلقة في إحدى الجهتين، والتي ربما اعتُبرت جهة العرض، كانت قد حُفرت بعرض 25 سم وذات قطر داخلي قدره 66 سم، وبعمق بضع سنتمترات فقط. وربما لم يكن ذلك أكثر من تزيين.

تُظهر صور قديمة أن الأزمنة الرومانية عرفت، علاوة على الـ"ترابيتم" (يُنظر أعلاه)، معصرة الزيتون (*mola olearia*)[373]، حيث حُرِّك فيها حجر الرحى الأسطواني الشكل بخشب دوّار يدفعه إنسان؛ خشب يجد سنده في محور ينتصب في وسط قاعدة تتخذ شكل صحن، بحيث إن أداة العصر تناظر بشكل كلي ما يمكن اليوم مشاهدته في عجلون (ص 204).

ب) معصرة الزيت[374]

حيثما وجِدت طاحونة زيتون، كانت هناك حاجة استكماليّة إلى معصرة زيت، لأن الطاحونة لا تُنتج الزيت بمفردها، وكلاهما يمكن أن يوجَد في العراء. إلّا أن إمكانية سقوط الأمطار في الخريف ترجّح وضعهما في مكان

---

(373) يُقارن:
Blümner, *Technologie*, vol. 1, pp. 337f., figs. 119, 129; Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 42f., Figs. 9, 10,
حيث لا يمكن، من خلال الصورة القديمة تبرير افتراض وجود حجر رحى مزدوج، لأنها تُظهر الطرف المستور لخشبة التوجيه على الجانب الآخر من المحور، وبشكل واضح.

(374) الصور 54-63.

مغلق، حيث يمكن المحافظة على الحرارة المطلوبة لنمو الزيتون بشكل أكثر انتظامًا. ويُعدّ بيت خاص لهذا الغرض، ويوضع موضوع تحت تصرف كثيرين. وجميع الأدوات المطلوبة لإعداد الزيت لها مكان هنا. وعلى الدوام، ثمة دعامة خشبية تعمل أداة للعصر، إلا أن ضغط العصر لا يحصل جراء ثقلها الذاتي وحده، بل يُعزز بثقل معلَّق يجري رفعه بمعونة لولب. غير أن في الإمكان تفعيله بشكل مستقل عن الثقل بمجرد تثبيت الدعامة بشكل أعمق. وهذا يعني ثلاثة أنواع من معاصر الزيت يجري تداولها واحدة تلو الأخرى. ويتعلق جزء مهم من الأداة بتجهيز المكان في أسفل دعامة العصر، وهناك يستقر الزيتون المدروس في طاحونة الزيتون في سلال مخصصة، ويترك العنان لزيته، تحت ثقل المعصرة، كي يسيل.

أ) المعصرة ذات الثقل المشدود[375]

شاهدتُ معصرة زيت ("عصّارة") من هذا النوع في العراء بالقرب من عجلون. وقد انتصبت في سفح جدار قاعدة العصر المربعة الشكل، والتي يبلغ ارتفاعها 45 سم وعرضها 49×55 سم، ومغطاة في الأعلى بلوح حجريّ، محفور بها مجرى مستدير الشكل يجري نحو اليمين. واستوجب رَكنُ وعاء تحته لتلقّي الزيت السائل أو لحمله؛ فمع قاعدة العصر هذه ("قُرص")، تلتحم يسارًا منضدة قصيرة من الحجر والطين يرد إليها من الأمام مستوقد نار ("موقَدة") مستدير بعرض 50 سم. وفي حال أخرى، كان قد استعيض عنه بموقد طبخ ("موقَدة") أُعد خصيصًا أمام المنضدة. وعلى الموقد يُسخّن الزيتون المدقوق قبل العصر في مقلاة ("مِقلا") فخارية، أو في قدر نحاسية. ومباشرة فوق قاعدة العصر، تنفتح في الجدار كوة بارتفاع 65 سم وعرض 30 سم وعمق 60 سم، ويمكن وضع دعامة العصر ("خشبة") التي تبلغ سماكتها 25 سم من خلال أحجار موضوعة تحتها على ارتفاعات مختلفة. وتنقسم هذه الدعامة بعد مترين إلى جزأين عائقين بطول 1.44 م وحتى 80 سم، ومهمتهما حمل ثقّالة العصر. وهذا يحصل من خلال زحافة ("نير") شبيهة بالشوبك، موضوعة بالعرض فوق

(375) الصورتان 54، 55.

نهايات الدعامة تبلغ سماكتها 8 سم ويبلغ طولها نحو متر واحد، وتترك نفسها تدور من خلال عودين ("مِلوا") مغروسين فيها. وفي وسط الزحافة يُربط الحبل على مسمار ("شِرّافية") مدقوق هنا، وتُعلَّق به ثقّالة العصر ("قِلع"). وهذا حجر مربع يبلغ طوله في الأسفل 50 إلى 45 سم وبارتفاع 60 سم وفي الأعلى مقعر ذو ثقب يبلغ 5-10 سم يُربط الحبل من خلاله. فإذا أُريد العصر، يضع المرء خمس سلال منبسطة ("قفة"، ج. "قفف") معبأة بزيتون مدقوق ("دريس") كان قد تمّ قبل ذلك رشها بالماء وتسخينها على الموقد (يُنظر أعلاه)، على حجر العصر، بحيث تقف دعامة العصر عالية بشكل مائل. وفي أعقاب ذلك، يرفع، من خلال لف الزحافة من عوديها، ثقل العصر [الثقّالة] الذي كان إلى حينه مثبتًا على الأرض إلى الأعلى ومن خلال قطعة خشب موضوعة على انفراج قضيب العصر، وهي تحُول دون عودة العودين إلى الاستدارة مرة أخرى، بحيث يصبح الثقل فاعلًا الآن، ويسمح بسيلان عصارة الزيتون إلى إناء موضوع أمام حجر العصر. ولدى معصرة زيت أخرى في الجوار، كانت قاعدة المعصرة بطول 50 سم وعرض 35 سم، وبارتفاع وعمق 3 سم، ومجرى مستدير بعرض 6-7 سم وقطر 25 سم ومخرج بعرض 5 سم. أمّا كوة الدعامة الخشبية، فبلغ ارتفاعها 34 سم وعرضها 28 سم وعمقها 54 سم فقط. وإن سلة أو اثنتين يمكن وضعهما تحت الدعامة التي يتألف ثقلها الحجري من قطعة سميكة قطرها 24 سم ذات ثقب عرضه 3.5 سم. أمّا الزيت، فيُجمَع في صحن ("طاسة"). وكانت تلك المنشأة في الباعون شبيهة بهذه، حيث تلتقط كوة عرضها 26 سم وارتفاعها وعمقها 26 سم أيضًا، كـ"طاقة الخشبة"، نهاية دعامة الضغط، وقاعدة الضغط ("جُرن") على الدكة والمُضافة إلى الموقد الذي يبلغ ارتفاعه 23 سم، وتحته نحو 10 سم حفرة بعمق 30 سم، توضَع فيها جرة بحيث تكون فتحتها تحت مسيل الجرن[376]. ولأن الثقل الذي يبلغ عرضه 45 سم وارتفاعه 55 سم، يبعد 2.35 م عن كوة الدعامة الخشبية، احتُسبت الأداة على دعامة على أن طولها 3 م.

(376) الصورة 66.

وفي الطفيلة، وفي بيت أطلق عليه "بَدّ"، إضافة إلى مطحنة زيتون ("بَدّ")، تجهيز أربع معاصر زيت ("معصرة"، ج. "معاصر"). ويحتوي الحيز الداخلي المقسَّم بقوسين يسندان السقف، على مطحنة الزيتون يسارًا مقابل المدخل، وخلفها معصرة، وعن اليمين ثلاث معاصر. وقد تبعت كل معصرة دعامة ضغط ("خَشبة") طولها 3.30 م يُدخل ثلثها في الجدار. وقد علّق بها في الأمام حجر مستدير بمقياس 70×50 سم ("عُجل"، "عَجل")، وبوزن 1.5 "قِنطار" (رسميًا 432 كلغ) بواسطة حبل مثبت على قضيب يمر بشكل عرضي من خلال الثقل، وذلك من خلال ثقب في وسطه، وينتقل في الأعلى إلى قضيب ثانٍ معلَّق على كلّابين معقوفين ومربوط بالطرف الخارجي لدعامة الضغط [الخشبة][377]. هذا القضيب يمكن إدارته بعارضتين متقاطعتين، ولذلك يُدعى "دوارة". وقد منح الفرصة من خلال إدارته للف حبل الثقل عليه، من خلال رفعه الثقل عن الأرض، ليعزز بذلك قوة ضغط الدعامة [الخشبة]. ولزيادة الضغط، أمكن حينئذٍ تعليق قطع حجرية مثقوبة ("حجر"، ج. "اِحجار") إضافية على الدعامة. وفي الشوبك، حيث وُجدت، بشكل عام، المعصرة نفسها، كان هناك لهذا الغرض أربع قطع قطر كل واحدة منها 53 سم وسماكتها 19 سم. وقد عُلّقت اثنتان على حبل فوق دعامة الضغط، وأطلق المرء عليها هنا اسم "عِجل"، ج. "عجول". وتحت الطرف الآخر للدعامة، قريبًا من الجدار، كان في الطفيلة حوض مستدير ("بير"، في الشوبك "مُقر" = "نُقر") في الأرضية، كان فوق فتحته خشب موضوع بشكل تقاطعي. وفوقها وضع المرء من سلة إلى ثلاث سلال تحتوي زيتونًا مطحونًا، وفوقها بلاطة (في الشوبك لوح "مشط")، واصلًا بينها وبين دعامة الضغط بخشبتين قابعتين فوقها بشكل عموديّ بحيث يضغط ثقله من خلال هذه التحويلة على السلال معتصرًا منها الزيت[378].

وعلى هذا الجانب من نهر الأردن، وُجدت معاصر مثل هذه أيضًا، ولكن بوصفها في الأغلب أداة للاحتياجات الصغيرة[379] بدلًا من استخدام أخرى كبيرة

---

(377) الصورة 56.

(378) الصورة 56.

(379) الصورة 54 يمين.

أداةً ذات لولب. وفي صوبا بالقرب من القدس، وُجدت في موقع الـ"بوبِرية"، قاعدة العصر للمعصرة الصغيرة ("عصارة")، وهي عبارة عن حجر مربع عرضه 70 سم وارتفاعه 37 سم وذي مجرى مستدير بعرض 12 سم وعمق 4-5 سم وقطر خارجي للدائرة يبلغ 54 سم. ويقود سيلان المجرى المستدير في شكل مزراب ينحدر على الحجر إلى حفرة ("بير") عمقها 30 سم وتقع بشكل جزئي تحت الحجر. وقد أمكن هنا وضع جرة في الأسفل. ونحو 22 سم فوق قاعدة العصر، وُجد في الحائط ثقب ارتفاعه 30 سم، وعرضه 40 سم وعمقه 55 سم بدلًا من دعامة الضغط الناقصة، والتي يمكن أن توضع تحتها سلة واحدة فقط. أمّا حجر الثقل، فكان كتلة حجرية مربعة الشكل، ارتفاعها وعرضها 35 سم وطولها 45 سم. ومثل هذه الأداة كانت لدى معصرة الزيت في "القرية" [القرية هنا اسم لقرية فلسطينية]، إضافة إلى المعصرة الدوّارة في القرية وفي رام الله. وفي السلط، تكونت "معصرة الزيت" من دعامة ذات نهاية متشعبة وثقل، تُكدَّس تحتها على الحائط سلال الزيتون على حجر ذي مجرى ("قنا") بعد الـ"جرّة".

وعلى صلة بطاحونة الماء أيضًا "مطروف" في مرجعيون (ص 206)، وُجدت في بيت الطاحونة دعامة ضغط ("سهم") مع ثقل حجري معدّ بشكل خاص ووزنه 18 "قنطارًا". لكن يجري هنا وضع سلال الزيتون في دعامة مجوفة ("باقوف") تمرّ من خلالها فوق السلال دعامة الضغط. وفي الأسفل، كان هناك في الأمام حوض ("جُرن") في الأرضية للعصير المنساب، والذي قدم هنا أفضل زيت. أمّا محتوى السلال، فيُفرَغ في حوض ("بير") في العراء، وتحته على منحدر أربعة أحواض أخرى، وجميعها مربوطة بمصب ماء من الأعلى. وفي الحوض الأعلى، حرّك المرء بقايا الزيتون في الماء بواسطة مِعول، حيث سمّي ذلك غسيلًا ("صويل")، تاركين طبقة الماء العليا تسيل من حوض إلى آخر. وفي كل حوض تقوم أنبوبة ممتدة فوق المجرى بحجز طبقة الماء العليا والزيت السابح فوقها، بحيث أمكن في النهاية استخدام اليد في غرف الزيت من جميع الأحواض. وكانت غاية الأداة تحصيل الشيء نفسه، بشكل كلي.

ب) المعصرة مع ثقل مثبت[380]

في سِبَسطية، كانت معصرة الزيتون (ص 203) قد وضِعت في بيت رحيب في الوسط، مقابل المدخل، وعلى جدارين عن يمينها ويسارها أربعة أو ثلاثة أحواض مربعة ("مصَبّ"، "مِكمَر"، في بيت جالا "مَحسومية") يُختزن فيها الزيتون مدة أسبوع قبل دقّه، كي يصبح ساخنًا ("سُخن"). وخلفها على الحائط الأيمن، حوض خاص بالزيتون المدقوق ("زيتون مدروس")، يقوم المرء هنا بتعبئته في سلال بغرض عصره. ووراء ذلك تتبع دعامة الضغط ("خشبة")، بارتفاع 33 سم وعرض 45 سم، والتي تدخل بطول 3 م في كوة (في بيت جالا "بيت الخشبة")، تنفتح في الحائط بعلوِ مترين فوق الأرضية. وهي [أي دعامة الضغط] مثبتة هناك نحو الأعلى من خلال عارضة خشبية مستقطعة، دائرية الشكل وقوية ("عُجِل"، في بيت جالا "خنزيرة") تحول دون ذهاب الدعامة إلى الأعلى. وأمام كوة الدعامة كوة عمقها وعرضها 46 سم وارتفاعها متران، توضَع فيها السلال التي تحتوي على الزيتون المدروس، إحداها فوق أخرى، إلى أن تلمس حد الدعامة[381]. ولذلك، تُسمى الكوة الموجودة على الجهتين والمحشوة بالألواح الخشبية ("سلالم"). وفي الأسفل مرصوصة بحجر (في بيت جالا "شمعة") "عش السلال" ("عش القفف"، في بيت جالا "شَدّة"، وهو ما سمعته في القرية كتسمية لدعامة الضغط). وفي الأمام مباشرة داخل الأرضية حوض ("بير") بعمق 70 سم وعرض 50 سم لعصير الزيتون المتسرب. وفي بيت جالا، وفقًا لما ذكره البروفسور غريسمان (Greßmann)، كان الحوض ("بير") المخصص لنسغ الزيتون المتسرب مفصولًا من خلال تجويف ضحل العمق ("حوض")، ومن خلال طرفه يقود ثقب ("خزق") السائل إلى الحوض. وقد أُبدل الحوض نفسه في كفر قدّوم من خلال طوق ("حاجِز") مؤلَّف من الحجارة والطين يستقبل نسغ الزيتون. أمّا دعامة الضغط، التي يبلغ طولها بالمجمل 8.40 م، فتتفرع إلى فرعين رقيقين ("جِنحان الخشبة") قبل نهايتها بنحو مترين، حيث يعلق بينهما ثقل

---

(380) الصور 57-61.

(381) الصورتان 57، 60.

("لَكّيد") دعامة الضغط. وهذا يتألف من حجر مستدير سماكته 55 سم وارتفاعه 70 سم، يرتبط من خلال خشبتين مثبتتين على جانبه ("شيالات اللكّيد"، في بيت جالا "شواجير اللكيد") مع لوح خشبيّ ("طبق اللكيد")، حيث يتخذ برغي خشبي ("لولَب") طوله 4 م وسماكته 16 سم، في وسطه مكانًا ثابتًا له. ويخترق ذلك الخشب، غير المعدّ كلولب، والموجود في الجزء الأسفل منه بارتفاع 50 سم تقريبًا فوق اللوح، عارضة خشبية مستقطعة ("دوّار") يمكن من خلالها لف اللولب. وفي جزئه العلوي، يخترق هذا [اللولب] خشبًا مجهزًا بالصمولة ("طليفحة") يتكئ على كلا الطرفين الأماميين لدعامة الضغط، على مسافة 4.40 م من كوة طرف الدعامة الخلفي. وإذا أدير اللولب ("بِلولَبُ") بمساعدة خشب الإدارة، ترفع هذه الثقل عن الأرض، كما هي الحال في الغالب، أو من ثقب في الأرضية، وتتسبب بقيام الثقل بسحب الدعامة نحو الأسفل والضغط من خلال ذلك على سلال العصر.

وفي ما هو شبيه جدًا بذلك، وجدت في كلٍّ من نابلس والخليل قبوًا عميقًا ومظلمًا فيه معصرة زيت مع مطحنة ومكبس. وهنا لم تكن سلال العصر في كوة، بل طليقة على الحائط أسفل دعامة ضغط تخرج من كوة صغيرة. وأمام موضع سلال العصر، جَمع حوض صغير مربع الشكل، مملوء بالماء جزئيًا، الزيت الذي انساب محتواه الأفضل هناك في الأعلى من خلال مجرى إلى حوضٍ ثانٍ، وهو تجويف خشبي أُعد في المالحة عشًّا لسلال العصر. وهنا أيضًا كان لدعامة الضغط ("خَشَبة") صمولة ("شِنّارة") وبرغي ("لولب"). وحوض واحد فقط لجمع الزيت، والذي خلافًا لـ"زيت طَفاح"، أُطلق عليه اسم "زيت البد"، لأن الـ"بَدّ" تسمية عامة لمعصرة الزيت المجهزة بالكامل. وفي رام الله، حيث تألف اللوح ("طَبق") الكائن فوق ثقل الضغط من لوحين يجمع بينهما مسمار[382]، لاحظتُ أن لخشب اللولب في الأسفل، في ثقب الثقل، نهاية عريضة ("قَرعة") ليخترق من ثم في بنيته الرقيقة اللوح [الطبق]. أمّا الأوتاد الخشبية ("شيّالات") ذات الرؤوس العريضة، والتي يُفترض بها

(382) الصورة 61.

تثبيت اللوح [الطبق] جانبيًا على الثقل، فإنها كانت مثبتة على الثقالة بمسامير ("سَنّيفة"، ج. "سَنانيف").

أمّا سلال العصر ("قفة"، ج. "قِفاف"، "قُفف") بالقرب من القدس، فإنها ليست منبسطة بالمقدار نفسه كما في بلاط (يُنظر أدناه)، بل هي سلال حقيقية من البوص عرضها في الأسفل 25 سم وفي الأعلى 35 سم وبارتفاع 21 سم. والقعر منغمد بعض الشيء ولكن مقفل، وللجهة العليا فتحة عرضها 16 سم، وعلى الطرف مقبض طوله 8 سم معلّق به حبل من القش طوله 44 سم. ومن هذا المقبض توضع السلة في المعصرة بعد أن يكون المرء قد ملأها قبل ذلك بزيتون مدروس.

أمّا صُوبا في غرب القدس، فكانت أداة المعصرة فيها شبيهة بتلك التي شوهدت في سبَسطِية[383]. وقد استقرت دعامة الضغط التي تبلغ سماكتها 40 سم بطرفها الخلفي بداية في ثقب من الحائط، ولتخترق من ثم كوةً عمقها متران تحت لوح مستعرض. وكانت في نهايتها الأمامية متفرعة إلى شعبتين من خلال فرع جانبي. وعلى بعد 3.5 م من الكوة، كان العمود اللولبي، البالغ طوله 4.5 م، قد ثبت بالطريقة نفسها كما في سِبَسطِية بواسطة خشبة مستعرضة. ووُجد ذراع التدوير، وطوله متر واحد، فوق حجر الثقل الذي يبلغ ارتفاعه 40 سم وعرضه 75 سم، والذي كان لوحه الخشبي محطمًا. وكانت بداية اللولب فوق ذراع التدوير بِـ 40 سم فقط.

تتألف معصرة الزيت العائدة إلى "شيخ" القرية في "القرية" من حجرتين. وقد وُجدت في وسط الحجرة الأمامية مطحنة الزيتون التي يُديرها حصان، وعلى الجدار الشمالي وعاء كبير للزيتون. وفي الحجرة الخلفية برزت من الجدار الخلفي دعامة الضغط ("شَدّة") مع برغي ("الولب") وثقل ("لكّيد"). وعلى الجدار الشمالي وُجدت في الأمام معصرة صغيرة ("عصارة") من دون لولب ومع مزراب (ص 215)، ونحو الخلف وعاء كبير للثفل. وليس هنا ثمة شبابيك؛ لأن من المفترض أن يبقى الحيز الداخلي دافئًا.

---

(383) الصورتان 58-59.

وفي القدس، في كرم الشيخ، احتوى حيز مقوّس طوله 6.60 م وعرضه 3.22 م على كلٍّ من مطحنة الزيتون (ص 202) ومعصرة الزيت. وقد تألفت الأخيرة من دعامة تتجاوز الحائط بِـ 4 م، ونهايته على مدى متر واحد متشعبة. وفوق وسط أطراف الشوكة ثُبِّتت عارضة الخشب المستعرضة التي يبلغ طولها 1.10 م مع الصمولة. أمّا خشب اللولب، الذي يبلغ طوله 3.67 م (في الأسفل 1.10 م من دون لولب) مع ثقب مربع للخشب الدوّار، فهو مرتبط بالطريقة المألوفة بالثقل الحجري، الذي يتحرك في حفرة مسوَّرة عرضها 1.26 م. وأمام الجزء الواقع تحت الدعامة والبالغ طوله 1.45 م، كان قد وضِع في الواجهة حوض عرضه 1.08 م ولم يكن في الإمكان تحديد عمقه.

وتوضح معصرة الزيت في إيتنهايم وبادن[384] الانتشار الواسع لهذا النوع من المعاصر اللولبية، التي ترتبط دعائمها هي الأخرى بلوالب خشبية بالثقل الحجري؛ فبزور الزيت المسحوقة داخل قطعة قماش توضَع هنا في تجويف حجر منحوت وتُربط بقطع أخشاب قائمة فوقها بعارضة الضغط. والفتحة في الكتلة الحجرية تترك الزيت يسيل في حوض من القصدير وضع أمامها.

ت) المعصرة اللولبية الحقيقية

في بلاط، على الحدود الشمالية لفلسطين، وفي جبع السامرية في الضفة الغربية، تعرفت في سنة 1899/ 1900 إلى هذا النوع من معاصر الزيتون[385]؛ ففي بلاط، احتوى بيت لا شبابيك فيه، ويقوم سقفه المنبسط، وفقًا لتقليد قديم يُميز المنطقة، على أربعة أعمدة، يسارًا على أحد العمودين الخلفيين، والذي مَثَّل في الوقت نفسه المحور ("عروس")، مطحنة الزيتون ("بَدّ") مع القاعدة ("فرشة") وحجر الرحى ("عُجل"، عَجَل) وخشب دوّار ("سايق")، يُقارن ص 202 وما يليها. وبشكل مائل حيال ذلك، على الحائط الأيمن موقد عريض مسوّر، يمكن تعليق قِدْرٍ كبيرٍ ("حِلّة") عليه. وقد حصل إحماء الموقد من الخارج

---

(384) Fr. Ochs, in: *Mein Heimatland* (1928), pp. 36ff., figs. 5-7.

(385) الصورة 62.

من خلال ثقب في الحائط. وهنا جرى تسخينه ("اتسخن") قبل عصر الزيتون المسحوق ("حَميص") في الرحى، ثم تعبئته في سلال مستديرة ومنبسطة بالكامل ("قفة"، ج. "قفاف") بقطر يبلغ 40 سم وارتفاع 10 سم تقريبًا، ومصنوعة من بوص ("قش سمار")، أو من فصيلة النجيل أثب ("حَلفا") (Eragrostis)، وأحيانًا من شعر الماعز ("شعر"). وفي وسط هذه السلال، التي تشبه طبقًا مغلقًا مضغوطًا، فتحة كبيرة في الأعلى يجري من خلالها تعبئة السلال، وفي الأسفل فتحة صغيرة تسمح بسيلان النسغ منها. ثلاث إلى خمس منها يضعها المرء، الواحدة فوق الأخرى، على قاعدة العصر ("قرص")، وبلاطة حجرية مستديرة ذات مجرى ومخرج دائري نحو الأمام في حوض ("جُرن") مربع محفور في قاعدة الصخر. في الأرضية الصخرية ذات الصلة بقاعدة العصر هذه، التي توجد في بيت المعصرة يسارًا بالقرب من حائط المدخل، مثبت هناك إلى اليمين واليسار منها لولبان خشبيان ("مِغزل"، ج. "مَغازل") بقامة رجل تقريبًا، يخترقان من خلال ثقوب دعامة الضغط ("رومية") البلوطية القوية البالغ طولها نحو 4 م، لتمكّنها بالتالي من التحرك عليها صعودًا ونزولًا. صمولات خشبية ضخمة ("حجل") ذات أجنحة ثلاثة يُمسَك بها عند إدارتها، مثبتة على اللوالب أسفل دعامة الضغط وفوقها، بحيث يُحدَّد وضعها بالضبط من خلال لفّها. ويرفعها المرء بمساعدة الصمولات السفلى، حين توضَع سلال العصر تحتها، ويُنزلها بمساعدة الصمولات العليا لعصر محتواها، ومن هنا تُدعى أداة العصر ككل "معصرة الزيت". وبمساعدة إناء قصديري ("كيلة") ذات مقبض، يُغرَف الـ"زيت" السابح على السطح ويعبَّأ في جِرار. أمّا الراسب المتخلف في الأسفل ("عَكَر")، فيُتخلَّص منه، في حين يُرسَل ثفل الزيتون ("زفت" [جفت]) أحيانًا إلى طاحونة الماء (ص 206) لمعالجة ثانية، حيث يخرج من ذلك زيت قليل القيمة، أو عادة ما يُستخدم كوقود (ص 17).

في الأزمنة القديمة

لمّا كانت مطحنة الزيتون غير مستخدَمة في العهد القديم (ص 207)، فلا غرابة ألّا يدور حديث ولا في أي مكان عن معصرة زيتون أكثر كفاءة. ولا بد من أن هرس الزيتون بحجر لم يكن في جميع الأحوال مرتبطًا بتعبير عن

النتيجة، وهو ما قد يكون قد حصل من خلال حجر ثقيل أيضًا، هذا إذا لم يكن المرء قد حصل على الزيت، مثلًا، من خلال تحريك الزيتون المهروس في الماء الساخن، أو من خلال وضع حجر فوق سل مليء بزيتون مهروس؛ فعملية العصر التي تجري اليوم من خلال دعامة ذات ثقل معلَّق قد وجدت سلفها في العالم الإغريقي - الروماني[386]، ولا بد من أنها دخلت إلى فلسطين، حيث إن أحواض ("يِقابيم") تُذكَر بدلًا من "تيروش" و"يِصهار" في يوئيل (24:2) (يُقارن ص 357)، بحيث لا بد من استنتاج وجود معصرة زيت أكبر؛ فهيرون السكندري[387] يعرف معصرة ذات دعامة وحجر أثقال معلَّق، كان يجري فيها استخدام حبل لوضع عناقيد عنب مضفَّرة تحتها، وزيتون أيضًا في سلال، بعد أن يكون قد شُقَّ قبل ذلك. ومن الممكن أن يصل طول الدعامة المثبتة في حائط إلى 25 ذراعًا، والثقل 20 طالنط [وحدة قياس قديمة] (= 524 كلغ). والشيء المميز هنا هو البكرة الملحقة لرفع الثقل العالق بالدعامة، والتي يمكن سحبها من خلال مرفاع مزود بذراع تدوير، حيث يجب مقارنة المَرفق العربي من هذا النوع به (ص 214 وما يليها)؛ فعلى نقشين بارزين تظهر دعامات مع حجارة تثقيل معلَّقة دونما بكرة، إلّا أن الأمر قد يتعلق بالعنب، خصوصًا أن إيروس صُوِّر على أحد النقشين عاريًا[388]. وبحسب بلينيوس ([74] XVIII 31)، جرى في السابق، في معصرة العنب بإيطاليا، سحب دعامة العصر نحو الأسفل بواسطة حبال وأشرطة جلدية ورافعة. ويصف كاتو (Cato XII. XIX) مثل هذا

---

(386) يُنظر:

Blümner, *Technologie*, vol. 1, pp. 344ff., figs. 124, 125,

والصورتان لا توضحان أين تجد دعامة العصر سندًا لها.

(387) Mechanik III 13, 14, 16 (arabische Übersetzung),

في طبعة: Teubner،

حرره: L. Nix & W. Schmidt، يُقارن:

Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 63ff., fig. 20,

مع عرض ربما أكثر صحة ممّا يظهر في الصورة 56 في طبعة تويبنر (Teubner). وللمقارنة، هناك نقوش ألباني (Albani)، الصورة 21 لدى درخمان (Drachmann)، مع دعامة عصر للعنب المُداس.

(388) يُنظر:

Drachmann, *Ancient Oil Mills,* figs. 10, 21.

المرفق بأنه مزوَّد بِمرفاع يسحب طرف الدعامة الطليق نحو الأسفل[389]، وفي فلسطين اليوم، لا يعثر المرء على أشياء شبيهة بذلك.

في القرن الأول قبل الميلاد، استخدم اليونانيون البرغي في معصرة العنب، إمّا هكذا بحيث أتاح ضغط دعامة العصر، وإمّا معلقًا على دعامة العصر بحيث رفع ثقل العصر[390]، كما تُظهر ذلك المرافق الفلسطينية الحالية (ص 216 وما يليها). إلّا أن المعصرة اللولبية الحقيقية، حيث يغيب الثقل ويمارس اللولب وحده الضغط، تبقى ممثَّلة في الأزمنة القديمة بالمعصرة المزدوجة اللولب والتي وصفها هيرون[391]، حيث تخترق اللوالب دعامة العصر، وعند استدارتها من خلال أقراص ملحقة بأذرع تدوير تجعلها تنزل على مادة العصر الموضوعة أسفلها، كما يحدث في معصرة الزيتون في الشمال الفلسطيني (ص 220 وما يليها). وقد شاهدتُ معصرة لولبية قديمة في سنة 1925 في متحف الإسكندرية[392]. وهنا كان لولبان خشبيان عالقين مع رأس مثقوب كان قد عُلقت به ذات يوم أذرع تدوير، في لوح سميك، واستمرا نحو الأسفل من خلال لوح ثانٍ مع مسيل نصف دائري ومصرف نحو الأمام. وبناء عليه، لا بد من أن سل العصر كان قائمًا. وقد قرّبت استدارة اللوالب في اللوالب الأنثوية للوح السفلي، اللوحَ العلوي من سل العصر، وحققت العصر. ولا بد من أن اللوح السفلي اتكأ، بسبب اللوالب المخترقة، على دعامات خشبية أو حجرية، أو وقف مباشرة على حوض عند استقبال العصارة المفروزة.

---

(389) يُقارن:
Blümner, *Technologie*, vol. 1, pp. 345f., figs. 126, 127; Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 50f., figs. 12, 35.

(390) Plinius, XVIII 31 (74),

يُقارن:

Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 52ff., fig. 14, 16,

ويصف هيرون المعصرة مع رفع الثقل من خلال اللولب،

III 15, fig. 57,

يُقارن:

Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 70ff., fig. 23, 24,

(391) Mechanic III 19, fig. 59; Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 73ff., figs. 25, 26.

(392) الصورة 63.

يبقى على درجة من الأهمية اليوم ما تعرضه فلسطين نفسها من بقايا معاصر زيت قديمة. ويمكن تقسيم جميع النماذج تقريبًا، والتي كنت شاهدتُها بنفسي، إلى مجموعات ثلاث: تتميز المجموعة الأولى، والتي ندعوها معصرة الدعامة، بدعامة ذات ثقل هي القوة العاصرة. أمّا في المجموعة الثانية، وتدعى معصرة العمود، فيبدو أن لولبًا بين عمودين يؤثر في هذه القوة بشكل مباشر. أمّا حال المجموعة الثالثة، فهي معصرة الصليب التي تعمل في كوة حائط، وتتخذ شكل الصليب.

ث) معصرة الدعامة

في الطيرة، بالقرب من رام الله، أظهر حيّز (تحت أرضي) عرضه 2.50 م وطوله 7.45 م بالقرب من إحدى النهايات، ثنايا في الجدران المتقابلة تصلح دعامة عرضية ثُبِّت فيها طرف دعامة العصر. وبعد ذلك بنحو 1.5 م إلى الأمام، وُجد بين مصطبتين حوض إجاصي الشكل، بعمق 76 سم وعرض 54 سم في الأعلى، تصب في فتحته من جهتين ثلاثة مجارٍ قصيرة من كل جهة. وهنا، من المفترض أن تكون سلال العصر قد اتخذت مكانها. وعلى بعد حوالى متر واحد من الحوض، بدا تجويف أكبر تموضع في وسطه ثقل ضاغط مؤلَّف من حجر مستدير قطره 90 سم وارتفاعه 1.30 م، مع ثقب في الوسط وشقوق ذات انتشار في الأسفل لاستخدام أخشاب تحمل اللوح الموضوع فوقها، حيث يتخذ ذراع اللولب مكانه، ليتمكن من التحرك في الأعلى من خلال الصوملة المثبتة على دعامة العصر ورفع الثقل عند دورانها.

وإلى بداية العصر الهيليني تعود معصرة زيت مجهزة بشكل وافر في "أبو شوشة" (جيزر)[393]. وفي خلفية حيّز غير مكتمل الآن، بمساحة تبلغ 5.87×7 م، نُصبت معصرتان. وطبعًا تُفتقد الدعائم هنا، إلا أن عمودًا حجريًا بطول 1.22 م وعرض 61 سم وسماكة 45 سم يتبع كل معصرة، وتكون

(393) Macalister, *The Excavation of Gezer*, vol. 2, pp. 61ff, figs 257, 259.

شاهدت في سنة 1909، الصورة 65.

محفورة في مقدمته ثنية تبدأ عند القدم وتتعمق أكثر باتجاه الأعلى، وهي ثنية حلت فيها نهاية دعامة العصر. وبعيدًا عنها بعض الشيء وفي الأمام، يقف حجر مربع، 69 سم، محفور في وسطه حوض تصب في فتحته أربعة أو خمسة مجارٍ. ولا بد من أن تكون السلال المعبأة بالزيتون المدقوق قد وضِعت على هذا الحجر. وقد تعدتها دعامة العصر وكانت مثقلة في النهاية الأخرى بأثقال حجرية، وهي كلها بعرض 44 سم وارتفاع 66 سم، مع ثقوب لربطها. وعمل حوض مربع مائل إلى الطول ومفتوح كليًا بين المعصرتين، على تصريف الزيتون المعصور، في حين كان ثمة حوض مستدير صغير جدًا بالقرب من دعامة العصر عمل كآنية للزيت. وفي غرفة جانبية، ظهر لوح مستدير منبسط قطره 1.57 م موضعًا لسحق الزيتون بأسطوانة وليس بحجر الرحى.

وعلى صلة بذلك تجهيز حجرة صخرية في تِل سَندَحنَّة بقاعدتي طاحونة وثلاث عصارات[394]. إلا أن مكان دعامات العصر فوق الأحواض محاط بحجرين بعلو متر واحد، ويُفترض بهما أن يحافظا على كومة السلال المكدسة بعضها فوق بعض. ولكل دعامة عصر ثقب في الحائط وثقل ذو أوزان ثلاثة مربعة الشكل. وقد منحت دعامة مستعرضة قريبة من السقف، وفقًا لرأي بْلِس وماكَليستر (Bliss & Macalister) الفرصة لسحب طرف الدعامة ذات الثقل نحو الأعلى.

بالقرب من شيخ براق على الكرمل، تقبع في العراء معصرتا زيت قمت في سنة 1909 بتفحصهما. وقد اعتبرهما مولينين[395] مذبحًا. وفي حائط صخري، على ارتفاع 110 سم، كوة حُفرت بارتفاع 29 سم وعرض 30 سم وعمق 23 سم، من أجل نهاية دعامة العصر[396]. وقبْلها في الأرضية مباشرة

(394) Bliss & Macalister, *Excavations*, pp. 208f.,

الجدول 92.

(395) Graf von Mülinen, *Beiträge zur Kenntnis des Karmels*, pp. 275f.,

الصورة 92:

ZDPV (1908), pp. 184f.;

يُقارن:

PJB (1908), pp. 32; (1909), p. 16.

(396) الصورة 67، تُقارن الصورة 66.

حوض مستدير محفور بعمق 47 سم وبعرض 92 سم في القعر، وهو ذو فتحة عرضها 64 سم ومحاط بمجرى مستدير مداه الخارجي 100 سم وعرضه 8 سم، ومرتبط من خلال ستة مجارٍ، طول كل منها 8 سم، بفتحة الحوض. وبمسافة 70 سم منها لا أكثر حوض محفور فيها بعمق يزيد على 30 سم وطول 108 سم وعرض 83 سم، ربما استُخدم من أجل الزيتون المسحوق قبل ذلك، أو من أجل ثفل الزيتون المعصور. وعلى مقربة منه، حوض ثانٍ من النوع المذكور أعلاه، بعرض 69 سم وعمق 55 سم، ومجرى عرضه 5 سم حول الفتحة التي ترد الحوض من مكان واحد فقط. وهنا يُفتقر في الأعلى إلى ثقب لدعامة العصر، وهو الثقب الذي من الممكن أن يكون قد اختفى من خلال قطع الصخر، في حال لم يكن قد جرى تعويض دعامة العصر بحجر. وعلى مقربة يوجد سطح مستدير عرضه 1.75 م ومحاط بحافة مؤلفة من طبقتين مرتفعتين على مرحلتين بعرض 10 و13 سم، وفي الأعلى 14 سم. وكان يمكن أسطوانة عصر هنا أن تتدحرج فوق زيتون، لو لم يكن ذلك مكانًا لدوس العنب.

ولا تختلف تلك المنشأة عن المعصرة الواقعة بالقرب من شيخ براق، القريبة من شلالة[397] [في بصيرا]؛ فالكوة الخاصة بدعامة العصر بارتفاع 26 سم وعمق 16 سم وعرض 15 سم وقفت هنا بارتفاع 49 سم فوق قاعدة العصر بقياس 55×60 سم، على مجرى مستدير بعرض 2.5 سم وعمق 1 سم وقطر 44 سم ويحيط بحوض عمقه 22 سم، حيث تؤدي إلى فتحته بعرض 23 سم خمسة مسارب متفرعة من المجرى المستدير. وغير بعيد من ذلك صحنٌ محفور بعرض 24 سم وعمق 19 سم، ربما قُصد به أن يكون مكانًا لجرة.

وفي خربة أم العمد، وعلى مقربة من قاعدة معصرة (ص 211)، عُثر على حجر منحوت بارتفاع 1.04 م وعرض 68 سم وسماكة 22 سم، حُفرت في النصف السفلي منه فتحة تخترق الحجر بعرض 11 سم وارتفاع 69 سم، وربما كانت قد ساعدت في استخدام عارضة العصر.

---

(397) يُقارن:
Mülinen, *Beiträge zur Kenntnis des Karmels*, pp. 229f.; *ZDPV* (1908), pp. 138f.

ج) معصرة العمود

كنت قد شاهدتُ بالقرب من بيت نِتيف في يهودا الغربية [شمال غرب الخليل] سنة 1909 عمودين حجريين من الجير[398] يواجه أحدهما الآخر من الجهة الطولية، بالقرب من بقايا مطحنة زيتون[399]. وقد بلغا ارتفاعًا 2.18 م، وطولًا 1.16 م، وعرضًا 61 سم، والمسافة التي فصلت بينهما متر واحد. ووُجدت على الجهات الطولية الخارجية شقوق من الأعلى، 59.5 سم طولًا، 15 سم عرضًا، 10 سم عمقًا، مع توسع، 37×31.5 سم، متصل من الأسفل، وثقب يخترق العمود، 13×14 سم. وللجهات القصيرة العريضة مجرى واحد فقط يخترقها بشكل كلي، 13 سم عرضًا و10.5 سم عمقًا. وبشكل جوهريّ، تألَّف كذلك زوج الأعمدة ذلك الذي وصفه شيك (Schick)[400] في خربة الجبيع بالقرب من القسطل. وشاهدتُ أعمدة عارية مع حوض بينها، إضافة إلى قاعدتَي عصر، في دير الأزهر بالقرب من "القرية".

أمّا المشكلة المترتبة على أزواج الأعمدة، فقد سعيت إلى حلها من خلال النموذج الذي رأيته في سنة 1909 أيضًا في كفر لوط[401]، إلى الغرب من بيت حورون؛ فالأعمدة التي تفصل بينها مسافة 50 سم يبلغ ارتفاعها هنا 2.29 م وعرضها 90×73 سم. وقد حُفِر في وسط الجهات الضيقة، والتي وجهتها إلى الخارج، مجرى من الأعلى إلى الأسفل. وكان للجهات العريضة في وسطها مجرى بعمق 16 سم، وفي الأعلى بعرض 16 سم، وبعد مسافة 90 سم منتهية بمربع بعرض 30 سم، ثمة مجرى يسير منه على جهة 78 سم من النهاية العليا ثقب بعرض 11 سم وعمق 13 سم إلى الداخل. والمربعات مرتبطة من خلال ثقب مستدير عرضه 20 سم يمر بشكل عرضي من خلال العمود الخشبي. وأعتقد أنه يفترض بي توضيح هذه المنشأة، كما يُظهر ذلك نموذج معهد

(398) الصورة 70.

(399) ربما يتعلق الأمر بالأعمدة نفسها التي وُصفت وتصوّرها في:
Clermont & Ganneau, *Arch. Res.*, vol. 2, pp. 452ff.,
ولوحظ بين الأعمدة فتحة حفرة مستديرة.

(400) *PEFQ* (1893), pp. 201ff.

(401) في الخريطة الإنكليزية، وبشكل خاطئ، كفر روط.

فلسطين الإنجيلي للآثار في القدس الذي وقفت خلف اقتنائه[402]. وقد احتوى لوح خشبي موضوع على كلا العمودين على صمولة القضيب اللولبي للمعصرة، واستوجب لذلك شدّه بالعمودين. وحصل ذلك من خلال أشرطة تلائم الثنايا منتشرة في الأسفل، وممتدة عرضيًا عبر الأعمدة، ومرتبطة من خلال قِطع خشبية مستديرة، تخترق في الأعلى اللوح الخشبي، وهناك ترتبط به من خلال الأوتاد. وقد ضغط القضيب اللولبي الذي يخترق صمولة اللوح، ومن المفترض أن له في الأسفل ذراعًا عرضية، بنهايته السفلى على دعامة العصر، والتي حوفظ على وضعها السوي من خلال تجاوزها في كلتا الجهتين للأعمدة، ودخول من خلال تمديدات جانبية في مجاري الجهة الأمامية والخلفية للأعمدة. وربما منحت ثقوب المجاري هنا، والتي وصلت إليها هنا حتى وسط ثقوب الجهات العريضة من مجرى إحدى الجهات الضيقة، الفرصة لتثبيت دعامة العصر من خلال أوتاد في هذا العلو، حتى تكون سلال الزيتون قد وضعت تحتها. وفي الأسفل، من المفترض وجود حجر بين الأعمدة مع أداة لسيلان الزيت، وقبل ذلك أو بعده حوض لاستقباله. أمّا وضوح الموضوع بشكل تام، فهو مرهون بالحفريات.

قامت أطلال معصرة زيت ذات أعمدة حجرية بالقرب من شيخ كفل في المنطقة الساحلية أيضًا[403]، وهي ثلاثة أعمدة كان أحدها مكسورًا، 47 إلى 85 سم في المعدل، 1.95-2.23 م ارتفاعًا، ومسافة 97 سم تفصل بينها، وفيها ثقوب مربعة على ارتفاع 110 سم، في حال الأوسط بشكل عابر، وفي حال الخارجي ككوة، بارتفاع 40 سم وعرض 34 سم. ومن المفترض أن قطعة خشب مستعرضة كانت موضوعة في هذه الثقوب قد وصلت مع دعامتَي العصر. ووُجِد هناك ثقلا ضغط بارتفاع 1.56 م وقطر يُراوح بين 95-100 سم. وفي كلتا الجهتين، كان لهما في الأعلى ثنية، فوق بعرض 13 سم، ثم بعد أن تنتشر بعد 34 سم متحولة إلى مربع 25-22 سم، كلها بعمق 15 سم، وظيفتها التقاط أشرطة خشبية ومتصلة في الأعلى بكتلة/ بكرة تقبع على الثقل ويخترقها بعد

(402) الصورة 69.

(403) الصورة 68.

ثقب في وسط الثقل عرضه 35 سم حامل الثقل نفسه، والذي كان عليه أن يمر في الأعلى كلولب من خلال صمولة دعامة العصر، كما هي اليوم، حال معاصر الرفع اللولبي (ص 217 وما يليها). أمّا حوامل سلال الزيتون، فكان على المرء القيام بحفرها؛ لأن مطحنة زيتون لم تغب عن المشهد، كما يشهد عليها حجر رحى غليظ كان ملقًى بالقرب من ذلك. وكانت أزواج أعمدة متشابهة قد وجِدت في دالماسيا [منطقة على الساحل الشرقي للمحيط الهادئ] وطرابلس، وأوّلها دراخمان (Drachmann) (ص 92 وما يليها، والصورتان 30 و31) كمساند لدعامة العصر، والتي تبقى بشكل عام غير قابلة للاستخدام، عندما يقع حامل المعصرة بين الأعمدة.

ينتصب زوج أعمدة بالقرب من خربة المدفنة، على طريق الساحل بين صيدا وعكا. وكان العلو المنظور للأعمدة التي تفصل بينها مسافة 73 سم، 103 سم أو 93 سم، والعرض 75 أو 70 سم، والسماكة 56 أو 58 سم. وعلى الجهة الداخلية للأعمدة، بدأت ثنية عرضها 17 سم، تبعد عن النهاية العليا 47 أو 49 سم، بدأت باستدارة عرضها 21 سم وارتفاعها 15 سم وعمقها 20 سم تصل إلى الأرضية. وقد تسنّى وضع بلاطة طولها 1.69 م وعرضها 63-70 سم وسماكتها 42 سم فوق الأعمدة. وربما كان من الممكن تصوّر وجود خشبة ذات صمولة ترقد في استدارات الثنية، إلّا أن التركيب يبدو صعبًا في حال عدم اقتلاع أحد الأعمدة، أم ما إذا كان حريًا بالأعمدة أن تكون معكوسة. كذلك كان هناك زوجان من الأعمدة، إضافة إلى قاعدة المطحنة، بالقرب من قانا في شمال الجليل، وعمود واحد منفرد بارتفاع 2.20 م وعرض 70 سم وسماكة 45 سم في أم العمد بالقرب من قانا. وهنا حُفر مجرى بعرض وعمق 12 سم، ومسرب طوله 23 سم بعد طرف، 55 سم بعيدًا عن النهاية العليا للحجر، وهو ما ليس في وسعي تفسيره. وقد شاهدتُ بالقرب من تِلحوم قِطَعًا من زوج أعمدة[404] مع ثنايا من الأعلى بطول 51 سم وعمق 14 سم، عرضها في الأعلى 11، وفي الأسفل 14 سم، والهدف واضح وهو تركيب قطع من

(404) الصورة 71 ت.

الخشب تربط اللوح الخارجي للأعمدة بالصمولات. كذلك وُجد هنا، إضافة إلى قاعدة مطحنة الزيتون البازلتية، قاعدة معصرة بازلتية أيضًا[405]، بطول 1.76 م، وعرض 1.15 م، وسماكة 50 سم، وذات مجرى دائري في الأعلى قطره 87 سم ومسرب نحو حوض يقف في الأمام بطول 75 سم، وعرض 67 إلى 100 سم، وسور بارتفاع 22 سم وسماكة 18 سم. ولدى قاعدة المعصرة يمينًا ويسارًا من مدار المجرى على كل طرف، شِق 30–20 سم وضعت فيه أعمدة المعصرة أقدامها الضيقة بشكل ثابت.

وعلى هذا النحو كان هناك في الشيخ سعد، بالقرب من نوى، شقوق تبلغ 23 إلى 38 سم في قاعدة معصرة تبلغ 173×80 أو 77 سم. وفي الوسط مجرى دائري قطره 62 سم ومسرب نحو الأمام، ولكن على غير عادة مع ثقب عرضه 25 سم في الوسط، يُفترض به أن يُسرب الزيت المتجمع من خلال الحجر الذي تبلغ سماكته 33 سم، ولذلك فهو موصول بالمجرى الدائري من خلال تقاطع مجارٍ. ومن المفترض أن يكون حوض الزيت قد وُجد تحته.

وفي خربة إهديب (جمالا)، كان إنتاج الزيت هناك يجري، عوضًا عن مطحنتَي الزيتون (ص 211)، من خلال معصرة لها قاعدة تبلغ 1.61 م طولًا، و91 سم عرضًا، حيث كان في الوسط مجرى دائري عرضه 15 سم ونصف قطره 63 سم، مع مسرب نحو موقع سلال العصر، وعلى الجانبين من خلال 20 سم، و13–37.5 سم شقوق ميزت موقع عمودَي العصر. وكان لثقل حجري مربع الشكل، بعرض 50×38 سم، وارتفاع 60 سم، فوق السطح بِـ 7.5 سم، ثقب عرضي يبلغ مقياسه في إحدى الجهات 11.5×15 سم، وفي الجهة الأخرى ينفذ بشكل مستدير، وفي الوسط على صلة بثقب مربع قادم من علو بقياس 19×16 سم وبعمق 19 سم. وقد سنحت الفرصة من خلال وضع عمود بشكل عرضي وتعليق ثقل على دعامة العصر من خلال حبل ملفوف عليه. وأمكن استخدام حوض بازلتي مستدير للزيتون المدروس قطره 73 سم وارتفاعه الخارجي 47 سم، وسوار سماكته 8 سم.

---

(405) الصورة 71 أ ب.

إلى ذلك يتبع اللوح الموجود على الكرمل بالقرب من النبي طاطا [خربة الشيخ طاطا]، والذي اعتبره مولينين[406] مذبحًا مقياسه حوالى 95×70 سم وله مجرًى دائري قطره الخارجي 50 سم ومسرب أمامي. وعلى الطرف الأيسر شق بمقياس 10×15 سم، وعلى الطرف الأيمن غير المنتظم بشكل كبير ملمس صغير لشق. وعلى مقربة ثمة ثلاثة أحجار رحى وثقل عصر مستدير ذو أخاديد جانبية.

كانت الشقوق في قاعدة المعصرة مثل ثقوب مربعة بعرض 30 سم وعمق 65 سم في قاعدة معصرة بالقرب من طاحونة اللجون[407]. ولدى القاعدة ذات المقياس 2.50 م×0.90 م وسماكة 72 سم في الوسط، دائرة مجرى عرضها 70 سم، مع مسربين على جهة واحدة، في حين حصل المسرب على الجهة الأخرى أصلًا بسبب هبوط مجرى الدائرة بقياس 9×15 سم، حيث وصل مجرى الدائرة إلى طرف الحجر. وعلى ارتباط وثيق بذلك ثلاث قواعد عصر قديمة في القبيبة[408]. والمقاييس التي سجلتها 1.70×1.02 م بسماكة 30 سم كانت تشمل، يمينًا ويسارًا من المكان المخصص لسلال العصر البالغ 92×90 سم وبعمق 6 سم مع مسرب إلى الأمام، ثقبًا مربعًا يبلغ ضلعه 12 سم. وقد وُجد هنا أيضًا ثقل عاصر مستدير الشكل، بارتفاع 50 سم، وعرض 74 سم وثقب متوسط بعرض 28 سم، مع أخدودين جانبيين 2 بطول 42 سم وعرض 7 إلى 11 سم للاستخدام كحامل للوح الخشبي الموضوع (يُقارن ص 228). وعوضًا عن ذلك، يشهد حجر الرحى، بقطر 1.35 م وسماكة 36 سم، على كمال تلك التي كانت عصّارة الزيت ذات يوم.

---

(406) Mülinen, *Beiträge zur Kenntnis des Karmels*, p. 337;

يُقارن:

PJB (1909), p. 16.

(407) الصورة 73، يُقارن:

Steuernagel & Schumacher, *Der ʿAdschlun*,

تل المتسلم [مجدّو]، الصورة 262.

(408) الصورة 72.

يحتوي الدير القريب من كنيسة تكثير الخبز والسمك، المنقب عنها في عين الطابغة، على حيّز تتوافر فيه قاعدة بازلتية لمطحنة زيتون، وصفها مادر (Mader)، وليس بوجه حق، بأنها معصرة نبيذ trapetum، معتبراً الحجر السفلي البازلتي لمعصرة زيت كونه معصرة نبيذ. وكان في هذا الحجر المستطيل - المستدير شقوق على كلا الطرفين، خصوصًا في الأعمدة، وفي الوسط تجويف دائري يحيط به مجرًى دائري مع مسرب مضاف 13 مرة، وفقًا للمجرى[409].

ح) معصرة الصليب

إن معاصر الأعمدة هي على الدوام مُنشآت تقوم في العراء بغية التعويض عمّا يرغب المرء في عمله بمساعدة الحائط. وتتمثل محاولة من هذا القبيل في معصرة الصليب التي اكتشف نماذج مهمة منها غاروف دونكان (Garrow Duncan)[410] في الهضبة الشرقية الجنوبية للقدس في سنة 1925، وكما لاحظتها أنا بنفسي[411]؛ ففي حيز (تحت أرضي)، توجد خمسة صلبان محفورة في الجدران على الشكل التالي[412]: كوة عمودية بعرض 30 سم وعمق نحو 45 سم وطول 1.79-2.17 م تتقاطع 1.17 م فوق نهايتها السفلى مع كوة عرضية بطول 1.22 م وعرض 30 سم، وتدخل عند نهايتها السفلى في توسع بارتفاع وعرض يبلغان 0.91 م ومغلق نصفه في المقدمة، ويتصل بدوره من خلال ثقب في أرضيته مع حفرة توجد تحته. ويمكن فهم طبيعة المنشأة بمجرد أن نعتبر أن دعامة ذات صمولة قد رقدت في الكوة العرضية الأفقية، وأمكن لقطعة خشب ذات لولب بالصعود والنزول من خلال الدعامة، في حال قام المرء بلفّها بواسطة ذراع، وهي [قطعة الخشب] تضغط لتوسيع الكوة من

---

(409) يُنظر:
Mader, *Das Heilige Land* (1934), pp. 52f.; Plan, table VII; fig. table X 1.

(410) *PEFG* (1926), pp. 8ff.,
مستكمل وفق رسالة خطية.

(411) يُقارن:
PJB (1913), p. 12.

(412) الصورة 74أ.

خلال لوح أو حجر على سلال العصر المكدسة فيه، بحيث يسيل الزيت في الحفرة الموجودة أسفل التوسع.

وفي الطيرة بالقرب من رام الله، قدّم حيّز تحت أرضي معدّ كمعصرة زيت تجهيزات شبيهة من خلال ثلاث كوّات في الحائط، لها في أسفلها حوض صغير، في حين قدمت ثقوب توجد على اليمين واليسار من عليها حيزًا لعارضة خشبية مستعرضة، فضلًا عن ثقب في الأعلى يخترق السقف ويخدم قطعة الخشب اللولبية. وقد أمكن استخدام حيزين جانبيين صغيرين من أجل خزن الزيتون قبل درسه في المطحنة التي وُجدت هي الأخرى (ص 210). وجرى لاحقًا تجهيز حجرة جانبية من أجل معصرة الدعامة مع لولب ثقل (يُقارن ص 216 وما يليها).

ووُجِدت كوة صليبية الشكل في حائط صخري على مرتفع "الحدبة" بالقرب من بيت عنيا [العيزرية][413]. أمّا الثنية العمودية، فبلغ طولها 80 سم وعرضها 17 سم وعمقها 10 سم. أمّا الثنية العرضية التي حُفرت على علو 50 سم، فقد بلغ طولها 52 سم وعرضها 15 سم وعمقها 6 سم. ولا ريب في أن منشأة المعصرة تبقى غير واضحة؛ فعلى مقربة منها شاهدت ثقلًا ضاغطًا مثمَّن الأضلاع بارتفاع 80 سم وسماكة متر واحد إلى 1.10 م، وثنايا 17-10 سم على جهتين، وثقب بيضاوي بعمق 20 سم، و30 إلى 35 سم على السطح. ويدل هذا الحجر على دعامة عصر ذات لولب.

وبالقرب من الجيب تَظهر حجرة صخرية أُعدت للجنائز كما لو كانت منشأة لعصارة زيت، ربما كانت ثانوية. وقد وُجد هناك، وفقًا للوصف الإنكليزي، عوضًا عن طاحونة حجارة مع حجر رحى وبقايا أعمدة معصرة زيت، شق صليبي الشكل مدمَّر في الجزء الأسفل من منشأة أخرى. وثمة حديث أيضًا عن شق صليبي الشكل بارتفاع 7 بوصات وعمق بوصتين من الجدار الجانبي لمغارة في خربة مِدبِس، بالقرب من الجيب[414].

---

(413) الصورة 74ب.

(414) *Survey of Western Palestine, Memoirs*, vol. 3, pp. 97ff., 121,

وصلت إليه مشكورًا من خلال البروفسور د. ألت (D. Alt)، لايبزيغ (Leipzig).

خ) المعصرة في الشريعة اليهودية

تعرف الشريعة اليهودية دعامة العصر ("قورا")، التي توجَد ربما في معصرة الزيت ("بيت هبّد") بشكل منفرد أو مزدوج، وتكون مربوطة بحوض واحد أو حوضين ("بوروت")[415]. وهي ليست ذات أرضية صلبة، ولذلك لا تنتمي إلى الأدوات التي يتم عادة بيعها مع المعصرة[416]. في المقابل، تمتاز "العذارى" ("بِتولوت")[417] بحسب وصف التلمود البابلي[418] بدعامات الأرز التي بها ينصب المرء دعامة العصر، والذي بذلك لم يكن مثبتًا في الحائط، بل استند إلى هذه الـ"بِتولوت" بخابورَين. وهذا يناظر معصرة الدعامة كاتو[419]، التي كانت فيها الدعامة (*prelum*) بالـ *lingula* الضيقة الخاصة بها مثبتة بين اثنين من الـ *arbores*. أمّا أثقال الحجارة التي عُلّقت على طرف الدعامة الطليق، فيجدها غولدمان[420] في "عَخيرين" المذكور في المشنا ذي الأرضية غير الصلبة[421]، والذي يفسره التلمود البابلي على أنه "كِبشي" "مكبس". إلّا أن تفسير "عَخيرين" يبقى ملتبسًا، في حين تتحدث طبعة Ausgabe Lowe عن "عِبيديم"، والتلمود اليروشليمي (jer. Talm. Ven. 1523/24) عن "كيريم"، Cod. Kaufm. "كيدون"[422]، Ms. München "عَمّودين"، هكذا Bab. b. IV 5، في المقابل Kel. XII 8, Ausg. Lowe "كيرون"، Cod. Kaufm. "كيدين"، الغاؤون هاي بن شريرا "كيرين" و"كيدين"، ابن ميمون "كيريم"، وقد فسرها هنا بمدقّة حديدية، في حين أنه، نقلًا عن Bab. b. IV 5،

(415) Tos. Ter. III 7, j. Ter. 41b.

(416) Bab. b. IV 5.

(417) Ibid.

(418) b. Bab. b. 67b.

(419) *De Agri Cultura* 18, 19;

يُقارن:

Drachmann, *Ancient Oil Mills*, pp. 101ff., fig. 35.

(420) Goldmann, *Ölbau*, p. 45.

(421) Bab. b. IV 5.

(422) ربما كان هذا بحسب صموئيل الأول 6:17، سيراخ 2:46، Kel. XI 8، رمحًا.

يصف "عبيريم" بأنها ألواح ثقيلة يقوم المرء بوضعها فوق الأكياس المليئة بالزيتون المهروس عند أسفل حجر العصر. فإذا كانت "كيدين" هي التفسير الصحيح، حينئذ يستطيع المرء، إذا دعت الضرورة إلى ذلك، استخدام "لَكّيد"، التسمية العربية لثقل العصر (ص 217)، للمقارنة. كما أن الـ"جَلجال"[423]، الذي هو "حُمَرتا" بالبابلية - الآرامية[424]، ولا يتمتع بأرضية صلبة، قد يكون مرفاعًا يُرفَع به الثقل. ومن ناحية أخرى، يرد "جلجال" كبكرة بئر[425]، وحينئذ قد يتطابق مع مرفق معصرة وصفها هيرون (ص 221 وما يليها)، وحظي بما هو شبيه به في فلسطين اليوم (ص 215). وبحسب ابن ميمون، يُفترض بـ"جلجال" أن يجعل حجر العصر يدور فوق الزيتون، وهو ذاته، بحسب عاروخ، ربما كان حجر عصر مستديرًا ومثقوبًا يجري تحريكه على طرف الدعامة.

وتحت دعامة العصر يوضَع الزيتون الذي كان قد هُرس، في سلال تُسمّى "عَقالين"[426]، و"سَلّيم" أيضًا[427]. وربما تكون مؤلَّفة من أغصان ("نِصاريم") أو من نباتات مثل ذنب الخيل ("بِصبوص")[428] أو من الأسل

---

(423) هكذا:

Cod. Kaufm. Bab. b. IV 5.

(424) b. Bab. b. 67^{b}.

(425) الجامعة 12:6،

'Er. X 14, Tos. Bab. b. II 16,

يُقارن المجلد الثاني، ص 231.

(426) Tos. Ma'as. r. I 7, 'Ab. z. VIII 3, Teh. X 3, XI 16, j. 'Ab. z. 45^{b}, b. 'Ab. z. 75^{a}, Nidd. 65^{b},

والمفرد هو بحسب:

Cod. Kaufm. Ma'as. I 7,

"عيقيل"،

The. X 8,

"عيْقِل"،

Zab. IV 7,

"عوقِل".

(427) Men. VIII 4, Siphra 103^{c}.

(428) بحسب:

Löw, *Flora*, vol. 1, p. 2,

أكثر صحة "شِبِصبوص".

("حَشيفا شيفا")[429] أو من البردي ("جِمي")، وهي في الحالتين الأوليين، حيث لاطهارة شعائرية، تحتاج إلى التجفيف، وإلا توضَع خارج الخدمة اثني عشر شهرًا[430]. أمّا التعويض عن السلال من خلال اللف بحبال ("حَباليم") أو بخيوط ("خوطيم")، أو من خلال صندوق خشبي مؤلف من ألواح خشبية ضيقة، لا بد من أن ثقل العصر قد لاءمه[431]، فهذا ما يُفترَض أحيانًا[432]. ويُفترض بالألواح ("بَصّيم"[433]، "بَسّيم"[434]) التي يسيل بينها الزيت، أن تدعم من الجانب سلال العصر (يُقارن ص 217). والشيء نفسه ربما كانت الرفوف ("دَبّيم")، التي تُذكَر في مكان آخر[435]، في حين أن اللولبني[436] يصعب فصلها عن الكلمة العربية "لولب" الواردة في ترجمة هيرون العربية، بحيث كان لا بد من افتراض استخدام اللولب عند رفع الثقل أو العصر. إلّا أن غيرشوم يشبّهها في عاروخ بالدعامات العمودية التي تتضمن دعامة العصر، أي ربما الـ"بِتولوت" (يُنظر أعلاه). وأخيرًا يُذكَر الحوض الذي يسيل فيه الزيت بلفظة "عوقا"[437] أو "بور"[438]. كما يظهر أيضًا "يِقب" بين أجزاء معصرة الزيتون Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14c, b. Bab..Tos. III 7, j. Ter. 41b، b. 67c كذلك يوئيل (14:2). ومهما يكن الأمر، علينا تخيّل معصرة زيتون

---

(429) بحسب:
Löw, *Flora*, vol. 1, p. 579,
الديس.

(430) Tos. ‘Ab. z. VIII 3, Teh. X 3, XI 16, j. ‘Ab. z. 45b,
("بِطبوط").

(431) يُقارن الـ galeagra الخاصة بِهيرون،
Mechanik III 16, 17, fig. 58, Drachmann, *Ancient Oil Mills*, p. 61ff., figs. 18, 19.

(432) Schem. R. 36 (90a), j. Ab. z. 45b.

(433) Ma’as. I 7 Cod. Kaufm.

(434) هكذا:
Ma’as. I 7 Ausg. Lowe; and Tos. Ma’as. r. I 7.

(435) Tos. ‘Ab. z. VIII 3, b. ‘Ab. z. 75a.

(436) Tos. ‘Ab. z. VIII 3, Teh. XI 16, j. ‘Ab. z. 45b, b. ‘Ab. z. 75a, Nidd. 65a.

(437) Ma’as. I 7, Siphre Nu. 121 (41a), Tos. Ma’as. r. I 7, Teh. X 3,
("عيقا").

(438) Tos. Ter. III 7, j. Ter. 41b.

المشنا معصرةَ دعامة ذات حجر تثقيل. وليس من الواضح إلى أي حد كان اللولب في حينه منتشرًا في فلسطين. أمّا معصرة العمود، التي تظهرها النصب التذكارية (ص 226 وما يليها)، فيجب تقديمها كمعصرة لولب؛ إذ ربما تكون قد انتمت إلى العصر الروماني المتأخر.

وليس من المعروف هل كان "قُطبي"[439] مرفقًا للهرس أو العصر، حيث يرد أيضًا "قوطِب"[440] و"قُرطِخا"[441]، إضافة إلى "كَتكو"[442] و"قِنبي"[443]. ويمكن استخدامها في السنة السبتية، أي إنها ليست معصرة الزيتون أو طاحونة الزيت المعتادة، ويفسرها ابن ميمون على أنها معصرة زيتون، ويفسرها عاروخ بأنها دعامة عصر معلّق بها حجر.

2. عملية استخلاص الزيت

أ) استخلاص الزيت البكر ("زيت طَفاح")

يستحق هذا النوع من إعداد الزيت تقديرًا خاصًا، لأنه يُعدّ في أشكال غاية في البساطة وغالبًا من دون استخدام أدوات حقيقية، الأمر الذي يدفع إلى افتراض أن عملية الإعداد هذه ربما تكون قد حصلت في الأزمنة التوراتية القديمة بشكل مشابه.

في سنة 1900، رأيت في العراء في عين الزيتون، بالقرب من صفد، عوضًا عن مطحنة زيتون حقيقية (ص 204)، أربعة أطباق مصنوعة من الطين والروث ومدفونة في الأرض. وقد أطلق المرء عليها اسم "حوش"، ج. "حُوَش"، واستخدمها لتصنيع الزيت، من خلال إفراغ الزيتون المدروس عليها، ساخنًا أو باردًا، وصب ماء عليه، ثم سخّنه بشكل تدريجيّ فوق أحجار حامية، وخلطه

(439) Schebi. VIII 6 Ed. Lowe, j. Schebi. 38b, Siphra 106a.

(440) Schebi. VIII 6, Ausg. Riva di Trento 1559.

(441) Schebi VIII 6 Cod. Kaufm.

(442) Tos. Teh. X 12.

(443) Tos. Schebi. VI 27.

بالزيتون ثم غرف الزيت السابح في الأعلى باليدين. أمّا ما تبقى من محتوى في الأطباق، فيُدلق في حفرة مربعة الشكل ("حُقنة)، ثم، بعد تسخين ثانٍ، يبدأ غرف الزيت. وقد يكون في الأطباق أفضل نوع من الزيت، "زيت طفاح"، أي "زيت طافٍ"، وفي الحفرة زيت درجة ثانية. أمّا خصوصية الإعداد، فتكمن في عدم استخدام العصر، الأمر الذي يدعو إلى افتراض أنه يجلب مكونات أقل جودة إلى الزيت. وما هو شبيه جدًا بذلك كان تصنيع "زيت طفاح" في "بلاط" على حدود فلسطين الشمالية. أمّا الزيتون المدروس في مطحنة الزيتون، فقد عُصر باليد في طبق، وغرف الزيت باليد أو بمجرفة. وفي الصخرة في عجلون، جمع أحدهم الزيتون المدروس في مطحنة زيتون موجودة في العراء في قِدر نحاسية ("طنجرة")، وقام بغليه في الماء (كما القهوة)، وغرف الزيت المتصاعد كـ"زيت طْفاح".

كان "زيت الطفاح" معروفًا بالقرب من القدس. وفي رام الله وُصفت لي عملية استخلاصه على الشكل التالي: "بِشوُ الزيتون بالنار بِفرسوهُم باِيديهُم في مِقر البِدودية، بقيمو الطَفَل، بضل الزيت، بِحُتُّو فوقُ بلاطة عل حِفِّة المِقر وبِنزِ الزيت فِي المِقر": "يقوم المرء بتسخين الزيتون على النار، ثم يسحقه باليد في صحن المعصرة، ويُزيل الثفل، فيبقى الزيت في الصحن. يضع فوقه (فوق الثفل) لوحًا حجريًا على حافة الصحن، حينئذ يجري الزيت في الصحن". وهنا يتم التعويض عن مطحنة الزيتون من خلال سحقه باليد. والمكان المخصص لذلك هو طبق مجوف في الصخر أطلق المرء عليه اسم "بِدودية"، لأنه يقوم مقام مطحنة الزيتون ("بَدّ"). كما وردت طريقة استخلاص أخرى هنا، حيث يقوم المرء بسحق الزيتون على حجر ("بِدرِسُ عَحَجَر")، ووضعه في جرة ("بِحُطُّ بِسِفل") وصب ماء ساخن عليه ("مية سُخنه فوقُ") وغرف الزيت. وفي المالحة، تكوَّن "زيت الطفاح" حين حرّك أحدهم الزيتون المسحوق بحجر في قدر مع ماء ساخن، وعصره باليد، وفي الختام غرف الزيت باليد واضعًا إياه في "جرة". وفي شِرَفات، رضخ أحدهم الزيتون بحجر ووصف ذلك بالقول: "مِندِردِس"، مصدر "دِرداس"، وذلك، في أغلب الظن، له صلة بِـ"دَرَس"، وهي الكلمة المألوفة لسحق الزيتون. كذلك شاهدتُ بالقرب من "الجيب"

امرأة ترض زيتونًا في الأطباق الكبيرة لبلاطة صخرية كتقدمة لشيء مقدس. وقد وضع الناتج في حوض معدني ("لكن") وفي البيت صُبَّ عليه ماء ساخن، وفي إثر ذلك قام أحدهم بغرْف الزيت. هذه الأطباق التي تُسمَّى عادة "نِقر"، "مِقر"، "مُقر"، ج. "نقور"، "مقور"، أطلق عليها المرء هنا على خلفية استخدامها، اسم "مِدرَس"، ج. "مِدارِس". وقد وُجد أحد عشر مِدرسًا بعرض 55 سم حتى متر واحد، وعمق 11-18 سم. إلى ذلك اجتمع حجر رضّ مكعّب الشكل سماكته 30-35 سم[444]. وفي البيدر في صوبا، لاحظتُ ثلاثة أطباق مجوفة تخدم الغاية نفسها، اثنان منها بعرض 45 سم وعمق 5 أو 7 سم، وواحد بعرض 60 سم وعمق 25 سم. إلى ذلك اجتمعت، كحجر عصر، أسطوانة طولها 55 سم وسماكتها 33 سم. وفي أرطاس سحق أحدهم الزيتون في أطباق مجوفة عرضها 70 سم تقريبًا بحجر كبير مستدير، ثم أزال الزيت منها في ماء ساخن، مسميًا إياه "زيت جُول"[445]، ولا عجب في ذلك، كون الأمر يتعلق بأولى الثمار المتساقطة (ص 191) التي يجري، وفقًا لِبالدنشبيرغر[446]، سحقها بالحجر بغية الحصول على "زيت بِكِر"، "زيت دَقّ"؛ لأن سحق الزيتون يمكن القيام به من دون أطباق وعلى بلاطة عارية من الصخر، فذلك ما تعرض له صورة من كرم الشيخ بالقرب من القدس[447]، حيث تُظهر أسطوانة حجرية تجرها امرأتان فوق الزيتون ذهابًا وإيابًا. وإلى جانب ذلك سلة من غصون تحمل الزيتون الذي ينتظر سحقه.

ووفقًا للاندبيرغ[448]، يُستخلص بالقرب من صيدا "زيت طَفاح" (يكتبها "طَفّاح"). فيُدق الزيتون المسحوق ("يِدُقوه حتَّى يِنْعَم") في الهاون الحجري ("جرن") ثم يُصبّ ماء ساخن في حوض العجين ("معجن")،

(444) يُقارن:

PJB (1908), pp. 31f.

(445) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, pp. 28f., fig. 6.

(446) *PEFQ* (1908), pp. 295ff.

(447) الصورة 47.

(448) Landberg, *Proverbes*, pp. 12f.

ويُدعك باليد ("يدعكُو في اِيديهم")، ما يترتب على ذلك طفو الزيت فوق الماء ("يعوم")، ثم غَرفه براحة اليد بغية عصره في إناء آخر ("يعصِروه في واعِي [وعاء] ثانِي").

إلى أي حد يُقدّر المرء "زيت الطَفاح"؟ هذا ما تعرضه أغنية حفل زفاف تُحضر أم العريس في نهايته "عصافير مقلية بزيت طَفاح" لوليمة الزفاف. وفي الصخرة، وصف أحدهم ثمن نوع الزيت هذا على أنه أغلى بنسبة الربع من ثمن الزيت العادي (10 قروش للـ"رطل"، بدلًا من 8 قروش)؛ وليس هناك من أحدٍ يدع الشكوك تحوم حول زيته، وهو ما يعبّر عنه المثل القائل[449] "مِين بقول عن زيتو عكر": "لا أحد يقول عن زيته عِكِر".

في الأزمنة القديمة

تشدد الأحكام الشرعية على "زيت زيتون صافٍ مرضوض" ("شيْمِن زَيت زاخ كاتيت"؛ الخروج 27:20؛ سفر اللاويين 24:2؛ سعديا "دُهنُ زَيْتٍ صافٍ مَدقوقٍ") لسراج الهيكل. ويجب استخدام "زيت مرضوض" ("شيْمِن كاتيت"، الخروج 29:40؛ العدد 28:5) لقربان التقدمة اليومي الرسمي، في حين يجب، في حال قربان التقدمة الخاص (على سبيل المثال سفر اللاويين 2:1، 4-7 عن "زيت" ("شيْمِن")، وهو ما لم تُعره الشريعة اليهودية اهتمامًا، بسط أحكام قربان التقدمة الرسمي على جميع قرابين التقدمة الأخرى[450]. وهنا يُستثنى، من أول الأمر، من ذلك زيت الزيتون غير الناضج ("اَنبوقينون" = *ομφαχινον*) الذي هو ليس، في واقع الأمر، إلّا عصارة ("ساراف")، لأن الزيت لم ينضج بعد[451]، زيت حبات غرقت تحت سطح الماء ("ناشِرو")، أي تمتعت بقدر قليل جدًا من الزيت، والتي كانت قد خُلّلت أو نُقعت أو ذات رائحة

(449) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, pp. 28.

(450) Siphra 103ᶜ, Men. VIII 5.

(451) Men. VIII 3 (Cod. Kaufm.), Tos. Men. IX 8.

كريهة[452]. ولأن "كاتيت" تُعتبر مرادفة لِـ"كاتيش"[453]، يجب حينئذ رض ("كاتَش") الزيتون الذي يتركه المرء ينضج على الشجرة ("جِرجير")[454]، حيث الهاون ("مَختيْشِت") هو الأداة المعدَّة لذلك[455]، أي، بحسب رأي يهوذا، لا حاجة إلى طحنه في المطحنة[456]. ويمكن الهاون أن يكون متحركًا أو ذا أرضية صلبة[457]، وفي الحالة الأولى يكون خشبيًا أو معدنيًا[458]، ولا بد في الحالة الأخرى أن يتخيل المرء صحنًا حجريًا فوق قاعدة مسورة. وإذا كان محفورًا في الأرضية[459]، فربما كان قد تكور مثل صحن في الصخر. ويضع المرء الزيتون المرضوض في سلة ("سل")، وبحسب رأي يهوذا، حول سلة، وهو ما يُفترض أن يجعل الزيت يسيل، لا من خلال السلة، وإنما مباشرة. والزيت الذي يقطر هنا، ربما في صحن موضوع تحته، هو زيت الدرجة الأولى الملائم للسراج المقدس. ومن خلال تحميل السلة بدعامة أو حجر، تتكون الدرجة الثانية. ومن خلال العصر ثانية وتحميلٍ للدعامة، تتكون الدرجة الثالثة، وكلاهما صالح للاستعمال لقربان التقدمة. إلّا أن هناك شرطين آخرين محتملين لهذه العملية الثلاثية؛ يقوم المرء بترك الزيتون المقطوف ينضج على السطح، أو يكدسه في البيت ("عاطن"، أي "يكدس") حتى يستوي، ثم يتركه يجف على السطح. وحينئذ يترك المرء الزيت المنتَج بالطريقة الأولى للسراج المقدس، والزيت المنتَج بالطريقتين الأخريين لقربان التقدمة. ويُعتبر الزيت المنتَج في الشرط المذكور أولًا الأفضل ولا يُضارَع. وهذا كله بحسب المشنا (Men. VIII 4, 5)، في حين أنه في Siphra 103ᵇ f.، وبشكل لافت في ما يتعلق بالشروط

---

(452) Men. VIII 3, Tos. Men. IX 8, Siphre, Nu. 142 (53ᵇ).

(453) Siphra 103ᶜ, b. Men. 86ᵇ.

(454) في واقع الأمر "تركها تصبح حبة" "جرجر"، "حبة".

(455) Men. VIII 4, Tos. Men. IX 6, Bab. b. IV 3, Tos. ‘Arakh. II 4, "مَختيش"، Tos. Ta’an. IV 7, Bab. b. III 1.

(456) Men. VIII 3, Tos. Men. IX 8.

(457) Bab. b. IV 3.

(458) يُقارن المجلد الثالث، ص 218 وما يليها.

(459) Tos. Bab. b. III 1, j. Bab. b. 13ᶜ.

الثلاثة جميعها، يُستحسن استخدام مطحنة ومعصرة دعامة ثلاث مرات، وفي كل مرة يتكون، عند الطحن والعصر الأول، زيت السراج. ورأى يهوذا أن في الإمكان، كما في Tos. Men. IX 6، استبدال الطحن بالرض في الهاون، وعند العصر يمكن استخدام أحجار بدلًا من الدعامة[460]. وفي سيفرا (Siphra)، تُتَّخَذ طريقة تحضير الزيت الدارجة كأساس، في حين يبدو أن المشنا يستند كثيرًا إلى رأي يهوذا، ويعتبر أن تجنُّب استخدام القوة مطلوب قدر الإمكان عند إنتاج الزيت، لأنه جدير جدًا بالتوصية، وربما لأن المرء لا يتجاوز "كاتيت" الشريعة. وقد جرى على أفضل وجه منع اختلاط الزيت بأجزاء من لب الزيتون والأنوية والنسغ. وبالنسبة إلى العهد القديم، فإن "شيْمِن كاتيت" الذي حصل منه حيرام من سليمان سنويًا على 20 كور (الملوك الأول 11:5 [في النص الألماني 25:5])، وفي جميع الأحوال على نوع زيت جيد بشكل خاص، ربما يفترض المرء أن العصر المعتاد للزيتون المرضوض قد غاب عنه، بحيث أنه ناظر هنا "زيت طَفاح"، زيت فلسطين اليوم.

وعلى الحياة الخاصة تنطبق أحكام الشريعة اليهودية[461]، ولا سيما في عدم معالجة الزيتون في السنة السبتية بالطريقة المعتادة، بل بعد الرض ("كاتش")، ربما في هاون، أو عند الضرورة بعد الطحن ("طاحَن") في مطحنة الزيتون[462]، ووضعها في الـ"بوديدا"، والتي على ما يبدو هي المكان الذي يتم فيه فرز الزيت من الزيتون، بدلًا من معصرة الدعامة المعتادة. وربما كانت البوديدا، بحسب ابن ميمون، حوض عجين صغير. والمقارنة لا تصلح مع

(460) Tos. Men. IX 6، تُصَحَّح "طوحَنين" بِـ "طوعَنان".

(461) Schebi. VIII 6، ("بوديدا" Cod. Kaufm.)، Siphra 106a، ("بِديدا"، أيضًا في Ausg. Ven. 1545).

(462) يُقارَن: j. Schebi. 38b، ("لِطِحون باريحَيم").

الكلمة العبرية "باديد"، أي "يحفر" (في أرض الأشجار)[463] بقدر ما تصلح مع الـ"مِقر البدودي" الخاصة بالعرب (ص 236)، والتي بموجبها تكون "بوديدا"، على الأرجح، تصغيرًا لكلمة "باد"، وتعني معصرة زيت صغيرة. وكما في حال "باد"، يُمكن إغلاقها هي الأخرى[464]. ولأن من الممكن معالجة كمية قليلة من الزيتون فيها، فهي تشكل المقياس لكمية قليلة من الزيتون[465]. وعلى ما يبدو، فإن الأمر يتعلق بأداة متواضعة في حيّز صغير. وفي ظل الوجود الحالي لمعصرة دعامة صغيرة ذات ثقل إلى جانب معصرة دعامة كبيرة ذات ثقل لولبي (ص 215)، ربما فكر المرء بشيء مماثل، إلّا أن أداة العصر المقصودة هنا ربما كانت مجرد صحن صخري يترك المرء الزيت فيه كي يرتفع بعد صب الماء الساخن عليه (يُقارن ص 235)، أو في أفضل الأحوال، ربما كانت الأداة لوحًا حجريًا ذا مجرى دائري قام أحدهم بعصر الزيتون فيه، مستخدمًا حجرًا.

إن فلسطين لا تفتقر إلى تكورات اتخذت طابع الصحون في الصخر، والتي يمكن اعتبارها أماكن قديمة لتحضير الزيت[466]. هكذا يمكن تفسير وجود 15 صحنًا، البالغ قطر الواحد منها 50-65 سم، وعمقه 30-35 سم[467]، والمنحوتة في شكل درجات صخرية ذات طابع مصطبي فوق بئر أيوب بالقرب من القدس. وقد كشفت تنقيبات أسفل مدينة يبوس في تلة صهيون عن مجموعة

---

(463) Tos. Schebi. I 7, Mo. k. I 2, b. Mo. k. 4b.

(464) Tos. Dem. IV 12,

(تفسيرات "بوريدا"، "بوديدا"). لكن ربما المقصود هنا نهاية العمل مع "بَد" و"بوديدا".

(465) Tos. Teh. X 12,

("بِديدا").

(466) تُنظر ملاحظاتي:

PJB (1908), pp. 26ff.; (1913), pp. 19f., 35; (1914) pp. 33; Karge, *Rephaim*, pp. 202f., 210f., 411., 607f., 652;

وفي الكشاف أدناه، "تكورات اتخذت طابع صحون"،

Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, pp. 118ff.; Thomsen, *Reallexikon der Vorgeschichte*, vol. 9, p. 172.

(467) *PJB* (1908), p. 30, table 1, fig. 2.

من الصحون الصخرية[468]. واللافت، بالقرب من دير السنة، مجموعة من 15 صحنًا، على الأقل[469]، لا يُعقل تصوَّر وجودها دونما غاية عملية. أمّا الصحون الصخرية ذات الأحجام المختلفة، وهي التي فسرها مكتشفها مكاليستر بالقرب من جيزر [أبو شوشة] في الكهوف وعلى الصخور العارية[470]، بأنها معاصر زيت. إن تكورًا منبسطًا بعمق 1.45-1.98 م، مع حفرة صغيرة على أحد الأطراف[471]، ولوح مستدير مع مجرى دائري ومصرف[472]، لا بد من أنها لم تكن شيئًا آخر غير ذلك. وفي المقابل، فإن تكورات أكبر في الصخور مع حوض إلى جانبها أو في الوسط، هي على الأرجح أماكن دوس العنب أكثر منها معاصر زيت، كما يحكم عليها مكاليستر[473].

وكنماذج لاحظتُها بنفسي، أذكر: 1. بالقرب من يطا، صحن صخري ضحل قطره حوالى 50 سم ومتصل بواسطة مجرى بصحن عمقه 20 سم؛ 2. بالقرب من رام الله[474]، صحن صخري قطره 60 سم، يحيط به مجرى دائري مع مصرف يسيل نحو الصحن؛ 3. بالقرب من أبو العوف[475] صحن قطره 40 سم وبعمق 42 سم، محوط بمجرى عرضه 20 سم مع تعمق قليل، ومصرف نحو الصحن الثاني بقطر 60 سم وعمق 45 سم، والذي يبعد 68 سم؛ 4. في أريحا القديمة[476]، لوح صخري من 1.71 متر×65-68 سم، بسماكة 9-12 سم، مع صحنين متصلين بمجرى طوله 6 سم، قطر أحدهما 12 سم

---

(468) Macalister & Duncan, *PEF Annual*, vol. 4, pp. 26f.

(469) الصورة 48.

(470) Macalister, *The Excavation of Gezer*, vol. 1, p. 85, fig. 28; 93, Pl. XIII 6; 96, fig. 32; 104, Pl. XIII 10; II, p. 59, fig. 252;

يُقارن:

PJB (1909), p. 83.

(471) Macalister, *The Excavation of Gezer*, vol. 2, p. 60, fig. 255.

(472) Ibid., pp. 60f., fig. 256.

(473) Ibid., pp. 49f., Pl. CXXX.

(474) الصورة 49ب.

(475) الصورة 49أ.

(476) يُنظر:

PJB (1913), pp. 19f.; Sellin & Watzinger, *Jericho*, pp. 18f., 187f., fig. Bl. 3^b.

وبعمق 4 سم، وقطر الآخر 11 سم وعمقه 3.5 سم، ولكلٍّ منهما حافة مرتفعة، وأحدهما مزوَّد بمجرى مغذٍ مقوَّس الشكل؛ 5. بالقرب من تَعَنِّك، كتلة صخرية مع صحن وحوض، وكتلة صخرية أخرى مع صحون خمسة[477].

وعن التكورات المجردة التي اتخذت شكل صحون، يجب تمييز مساند العصر التي تشترط في جميع الأحوال حجر عصر أو دحروجة، هذا إذا لم تكن قد انتمت في السابق إلى طراز معصرة دعامة بسيطة (يُقارن ص 212 وما يليها، وص 224). وإلى هنا ينتمي اللوح الجيري الذي عثر عليه شوماخر في مجدّو[478] بأبعاد 60×46 سم، ومجرى دائري قطره 30 سم، وحوض بأبعاد 20×15 سم، وبعمق 8 سم. ومن مشاهدات ذاتية، أذكر: 1. في كفر كِنّا، شاهدتُ لوحين مربعين بسماكة 22 سم، بأبعاد 53×69 سم، مع مجرى دائري بعرض 3 سم وبقطر داخلي مقداره 47 سم، ومصرف نحو إحدى الجهات؛ 2. بالقرب من النبي طاطا [خربة الشيخ طاطا] (الكرمل) لوح مستدير قطره 95 سم، وسماكته 23 سم، مع مجرى دائري بعرض 5 سم وعمق 4 سم، دونما مصرف؛ 3. بالقرب من البِديّة لوح بأبعاد 58×58 سم، مع مجرى دائري من 26 سم، مع تكور عليه من 13–18 سم، بعمق 10 سم؛ 4. بالقرب من سبسطية لوح مربع ومجرى دائري من 30 سم، مع مصرف نحو صحن من 13 سم؛ 5. بالقرب من راس كَرم الوَعر، مجرى دائري من 26 سم، وصحن من 12 سم[479]؛ 6. في جامع اليتيم بالقرب من سيلون [تل شيلو]، حجر مربع الشكل يبلغ ارتفاعه 35 سم، وعرضه وطوله حوالى 60 سم، مع صحن بعمق 26 سم، وقطر 26 سم، محوط بمجرى دائري من 44 سم، وموصول بالصحن بواسطة مجريين؛ 7. دير الأزهر بالقرب من القرية. وعلاوة على مطحنة زيتون وأعمدة عصر (ص 226)، هناك حجرا حوض مستديران، ربما كانا قاعدتَي عصر، أحدهما بعرض 64 سم

(477) يُقارن:

PJB (1913), pp. 42f.,

(حيث يجري الحديث عن المذبح الحجري الخاص بسيلين).

(478) *Tell el-Mutesellim* I, pp. 52f., fig. 49.

(479) هذا بحسب:

Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 74, fig. 19.

وارتفاع 53 سم، مع فوهة للحوض الذي يبلغ عرضه في الداخل 35 سم، وعمقه 40 سم، مع مجرى دائري عرضه 9 سم حول المصب، وثقب تصريف نحو الحوض. والحجر الآخر مع صحن بعرض وعمق 40 سم، يبرز حول فتحته تدريجًا سطح الحجر، متخذًا شكل حافة، بحيث لا بد للسائل أن يجري في الصحن؛ 8. خِربة جِلعاد، قاعدة عصر مربعة، ذات مجرى دائري قطره 35 سم ومصرف نحو جهة؛ 9. في مجدّو القديمة، نصف قاعدة معصرة، تُستخدَم عمودًا يعتقد المرء أنه مَصِّبة، ولكن يمكن التعرف إلى ذلك من خلال نصف مجرى دائري مع مصرف يسيل نحو الحافة التي استمر مجراها يجري نحو الوسط.

ب) تحضير الزيت العادي

حين تُقطَف كمية كبيرة من الزيتون، نحو 15-20 "رطْلًا" (2.56-2.88 كلغ)، يتركها المرء مكوَّمة في البيت 2-3 أيام، ليصبح الزيتون طريًا ("بِصيرُو ذَبلانين"، "بِذبَلُ"، "بِكُمرُ")، ويسيل منه ماء مر ("زِبار"). وحتى يجف ("تَا ينشَفُ")، يوضَع على السطح أو على البيدر ("بِحُطّوهُم عالحيط أو عالبيدر) وفي الشمس ("بِشَرُّ")، للتخلص من الرائحة الكريهة التي تنشأ عادة في أكوام الزيتون. وعندئذٍ ينشره المرء على مطحنة الزيتون ("بَدّ") حيث يُسحَق ("بِدرِسوهُم") بواسطة دورانها. أمّا الكتلة المتولدة من ذلك ("دريس"، "حَمِص")، فتوضَع في قِدر ("حِلّة")، حيث يقوم المرء بتحريكها في أثناء تسخينها ("بِسَخِّنُ") على موقد، ولكن لا تُغلَى. وفي إثر ذلك يقوم المرء بتعبئتها في سلال العصر ("قفة"، ج. "قفاف") ووضعها تحت دعامة العصر التي يرفع المرء ثقلها بواسطة لولب، بحيث تقوم الدعامة بعصر محتوى السلال ("بِعصُر")، فيسيل النسغ في الحوض ("بير") المخصص لذلك. لحظة مهمة تلك التي يبدأ فيها الزيت بالسيلان، والتي يقصدها المثل بقوله[480]: "حَسّ بالزيت نَزّ". ومن المهم هنا أن يصعد الزيت دائمًا نحو الأعلى، كما يقول المثل[481]: "فلان مثل الزيت دائمًا لَفوق". ويغرف أحدهم الزيت بإناء

(480) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 191.

(481) Cana'an, *JPOS*, vol. 13, p. 177; يُقارن أعلاه، ص 238.

من الصفيح ("كيلة")، بعد أن تكون المخلّفات قد ترسبت. ويُعتبر الراسب ("عَكَر"، "عكارة") ذا قيمة متدنية، مع أنه قد يحتوي على بعض الزيت، وعنه يُقال[482]: "مِين بقول عن زيتو عكر"[483] و: "عكارة ما بِتملّي ظروف": "راسب لا يملأ قِرَبًا"؛ لأن المرء لا يستطيع تعبئته كما الزيت في قِرَب، تمهيدًا لنقله. وهو يُعتبر عديم القيمة، وفقًا لِفيكيندي[484]، على الرغم من اختلاطه بالجير الذي ربما كان سمادًا ممتازًا. أمّا النسغ الموجود تحت الزيت، والذي يحتوي على بعض البوتاس، فيجري التخلص منه عادةً. وقد سبق لِفارو (Varro, I 55) أن ذكر حصول ذلك، على الرغم من الفائدة المترتبة على الاستخدام المعتدل لترسبات الزيت المائية (*amurca*) على جذور الزيتون وفي الحقل. أمّا بقايا الزيتون الموجودة مع أنويتها في السلال، وهي تحتوي على قليل من الزيت، فقد يصل إلى 6-11 في المئة[485]، فتُعتبر ثفلًا ("جفت"، "زفت") وتُستعمل وقودًا للأفران (ص 17)، في حال عدم إرسالها مرة أخرى إلى طاحونة الماء ("مطروف"، ص 206، 216). وذلك كله بعد الاستعلام في بلاط على حدود فلسطين الشمالية.

ومن كفر قدوم في السامرة الغربية [بين نابلس وقلقيلية]، أخبرني محمود في مصح المجذومين عن الطريقة التالية: في حال لم يُرسل المرء الزيتون إلى معامل الصابون في نابلس، بل أراد استخلاص الزيت منه بنفسه، يكوِّم الزيتون ("كوم"، "أكوام") في البيت إلى حين سيلان الماء ("زِبار") منه واستوائه ("بكمُر"). ويسحقه المرء ("بِدرِسُ") في مطحنة الزيتون ("بَدّ") ويجمعه ("بِلِمُّ") بقطعة من الحديد ويضعه في طبق ("صحن") ويحضره إلى بلاطة مرتفعة ("مِقلا")، حيث يُعبَّأ في سلال. ويجري بعد العصر كيل الزيت المترتب على ذلك وتوزيعه بين الفلاحين، وفقًا لمكاييل الزيتون التي أرسلوها، لأن العملية بكاملها تتم في معصرة الزيت العائدة إلى القرية. أمّا الثفل ("جِفت")، فيباع إلى معامل الصابون وقودًا إذا لم يقدِّم أجرًا إلى الشيخ، صاحب المعصرة.

---

(482) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 28.

(483) Cana'an, *JPOS*, vol. 13.

(484) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 76.

(485) Ibid., pp. 86f.

أكد لي أحدهم في رام الله، أنهم يتركون الزيتون في المعصرة بضعة أيام قبل عصره، كي يصبح دافئًا ("يشوُ"). إلّا أن أفضل الزيت ينشأ في حال عصر المرء، على الفور، الزيتون المقطوف وهو لا يزال أخضر. ووفقًا للقسيس سعيد عبود، يُعتبر في بيت لحم، وبشكل لا يرقى إليه الشك، أن تكويم الزيتون وقتًا طويلًا ينتج منه طعمٌ لاذع للزيت لا يستطعمه إلّا البدو، مع أنه، وفي الوقت ذاته، يعمل على زيادة كمية الزيت، الأمر الذي يعود بفائدة أكبر أيضًا. وفي القرية عصر أحدهم الزيتون المدروس مرتين، فأعطى العصرُ الأول النوع الأفضل ("زيت بِكر")، وهو يكون من نصيب صاحب الزيتون، أمّا النوع الآخر ("زيت عملة") الناتج من العصر الثاني، فيكون من نصيب أصحاب المعصرة. وفي حال كان الثفل، بعد درسه ثانية من أجل تسخينه، قد جرى تكويمه وتغطيته مرة أخرى، يقوم المرء بعصره مرة ثالثة، فيحصل من خلال ذلك على زيت يُستخدم في معامل الصابون تساوي قيمته ثلثي قيمة النوع الأفضل، حيث تبلغ قيمة الجرة منه 120 قرشًا.

وفي نابلس، نتج النوع الأفضل للزيت ("زيت بكر") في سنة 1900 بعد العصر الأول في حوض خاص سال إليه الزيت من الحوض الأصلي لمعصرة الثقل اللولبي (ص 218). أمّا الزيتون المكدس في أكوام والمرشوش بالماء، فإن المعالجة الثانية بالمطحنة والمعصرة أنتجت "زيت عَمِدة" (أو "عَملِة")، وهو من نصيب صاحب المعصرة.

وفي عجلون، استعلمتُ في الصخرة عن كيفية استخلاص الزيت، وحصلت على الجواب التالي: يقوم المرء بغلي الزيتون ("بِسلِقُ الزيتون) في قِدر نحاسية ("حلة نِحاس")، ثم يكدسه أكوامًا ("بِكومُ") على السطح، بحيث يسيل منه ماء بنّي ("زِبار")، وينشره حتى يجف، بحيث "يصبح حلوًا كما الزبيب"، ثم يدرسه في مطحنة الزيتون ("بِدرِسُ في البَدّ")، ويضع الناتج في جرتين فخاريتين كبيرتين ("ماعون"، ج. "مواعين")، ويقوم في الختام بعصره. هذا في البيت، في حين تقف المطحنة هنا في العراء ليستخدمها الفلاحون بالتناوب.

وفي الطفيلة، في جِبال [الشراة]، يوضَع الزيتون الأخضر على السطح لتطريته، ودرسه في مطحنة زيتون ("بَدّ") تديرها أربع نساء، مكدَّسًا على أرضية المعصرة ومرشوشًا بالماء الساخن، حيث يُنقَل إلى سلال تحت معصرة الثقل ("معصرة"، يُقارن ص 214). وتوضع في 1-3 سلال في الوقت نفسه فوق حوض الزيت المستدير (بير) والمحفور في الأرض.

ويمكن اعتبار تشرين الأول/أكتوبر وتشرين الثاني/نوفمبر وقت الذروة للعمل في معصرة الزيت. وفي التنافس بين الأشهر في الآرامية الحديثة، تشير هذه الأشهر إلى "الزيت الذي عُصر خلالها وأشبعت محتاجين"[486].

في الأزمنة القديمة

بالكاد يتحدث العهد القديم عن الطريقة التي يُستخلص بها الزيت من الزيتون الذي يكثر الحديث عنه. ويتحدث ميخا عن دوس ("دارَخ") للزيتون غير ذي جدوى، والذي يترتب عليه هنا مراهم مع زيت، ربما لأن آخرين يقومون بأخذ الزيت (ميخا 6:15)؛ فـ"الدوس" الذي يتسبب به عصير الزيتون المذكور لاحقًا (ص 207)، يُقصد به كل علاج قاسٍ للزيتون لفصل الزيت عنه. وربما، بحسب سفر أيوب (24:11)، يحصل صنع الزيت الذي يُسمى هنا "هِصهير"، بين الأسوار أو بين صفوف أشجار الزيتون ("بين شوروتام"). ولكن ربما يُفترض بالمرء أن يقرأها "بِنِشوروتام" وترجمتها: "بثمار يصنعون من بقاياها زيتًا"، وهو ما قد يعني أن القطف الحقيقي للزيتون تتولّى القيام به أيدٍ أخرى. ويتصور المدراش[487]، في حال "شوروتام" معاصر زيت صغيرة ("بِديديّوت")[488]،

(486) Lidzbarski, *Geschichten und Lieder,* p. 303.

(487) Ber. R. 31 (60ª).

(488) هكذا شولحان عاروخ، Ausg. Pes. 1517، يُقارن "بوديدا"، "بِديدا"، Schebi. VIII 6، (ص 240). تفسيرات أخرى "بِدارِيّوت" = Ber. R., Ausg. Konst. 1512, Ven. 1545,

أن المرء يصنع الزيت بين صفوف الأشجار، بحيث إنه يسعى بهذه الطريقة إلى استخراج الزيت. ومن ناحية أخرى، فإن تعبير "زيت مرضوض" ("شيْمِن كاتيت"، ص 238) يعني، فوق ذلك، أن إلى جانب الزيت من النوع الأفضل المنتج بهذه الطريقة، هناك زيت آخر يُنتَج بطريقة أخرى، حيث يؤخذ في الحسبان أن الرض يتبعه العصر (يُقارن ص 239). وإذا أُبرز أن الزيت "صافٍ" ("زاخ"، الخروج 20:27؛ سفر اللاويين 2:24)، أو جيد ("توب"، الملوك الثاني 13:20)، فهذا يعني أن زيتًا آخر كان هناك أيضًا، ولم يجرِ تطهيره كليًا من الشوارد غير الزيتية. كما يعتمد ذلك على أصل الزيت؛ إذ ليست المناطق كلها ولا أنواع الزيتون والأشجار متشابهة في ذلك؛ فشجرة زيتون وافرة ذات "ثمرة معتبرة" ("بِري توأَر"، إرميا 16:11)، لا تقدم زيتًا كثيرًا فحسب، بل جيدًا أيضًا.

تحدثت الشريعة اليهودية عن هذا كله بشكل دقيق؛ فهي تسمّي الأماكن ذات الزيت الأجود (ص 178) وأصناف الزيتون الجيدة، وتشترط أن الزيت الذي يصل إلى الهيكل لا بد من أن يكون قد أتى من أشجار مشهورة بثمارها الجيدة[489]؛ لأن الزيتون غير الناضج، وذلك الغارق في الماء والمخلَّل والمنقوع والتالف، لا يُنتج الزيت الأفضل، وهذا أمر كان معروفًا (ص 238). ومع ذلك، لا يقوم المرء دائمًا باستثنائها من استحضار الزيت منها. وتُجمع حبات الزيتون التي غرقت في الماء ("جَرجِرين") في كوم خاص ("إيم")، بحيث يمكن استخدامها في عملية عصر واحدة أو عمليتين ("بَدِّن")[490]؛ فقد كانت هناك مهنة "سالقي الزيتون" ("شولِقي زيتيم") الذين امتلكوا لعملهم قِدرًا أو حوضًا ("يورا") مع ملحق ("موساف")[491]. وقد تسنّى السلق للحصول على الزيت بعد الرض دونما عصر، وللتحضير للعصر أيضًا (ص 243).

= "بِريخوت"،

Jalk. Schim., Ausg. Saloniki 1526.

(489) Tos. Men. IX 6, Midr. Tanach.,

نقلًا عن الخروج 20:27 (ص 99).

(490) Tos. Teh. X 12.

(491) ‘Eduj. VII 8, Tos. Kel. Bab. k. IV 5.

ويجوز للمرء في السنة السبتية رض الزيتون، ويمنح 1 سيآه منه (= 24 لوجًا) 0.33 لوج زيت لتغطية الحاجة البيتية من الحقل[492]. أمّا الشرط، فهو اختبارات لتحديده، ومثل هذا الشرط لا يسري في وقت آخر. ويُعتبر ريع الزيتون عاديًا، في حال نتج من 1 سيآه زيتون 3 لوجات زيت، كما يُفترض أن تكون الحال عليه هكذا حين يقوم المرء بإنتاج زيت للهيكل[493].

ثمة طرق ثلاث توصَف لإنتاج الزيت الصالح للهيكل (ص 239)، ويظهر أن الشرط هو استخدام مطحنة زيتون ومعصرة دعامة، وهو، في حد ذاته، أمر عادي. وهذا مايدلل عليه المدراش أيضًا[494] الذي يريد، استنادًا إلى إرميا (16:11)، أن يعرض أي وسائل صارمة، وهي الضرورية لبني إسرائيل، على الطريق نحو الغفران؛ ففي البداية، يُطرح السؤال نفسه: هل على المرء ترك الزيتون ينضج على الشجر أم على السطح، حيث يمكنه، تحت ظروف معيّنة، أن يُخزّن هناك بارتفاع ذراع[495]؟ أمّا الـ"جِرجير" الذي يمكن ملاحظته، فهو يعتبر ناضجًا، بحسب ابن ميمون[496]، حين يصبح الزيتون يابسًا وجافًا ("تيبِس وَتَجِفّ"). وقد يحدث ذلك كي تستوي الثمار وتتفتح[497]. وكمفرش لذلك، تُستخدم قطعة جلد مستديرة ("تَركوش"[498]، "طَرقوش"[499]، طَرقَش[500] = *tergus* "جلد")[501]. وفي سلة الغصون ("قُبّا") يُنقَل الزيتون من مكان إلى آخر[502]،

---

(492) Schebi. IV 9.

(493) Siphra 106ᵇ.

(494) Schem. R. 36 (90ª).

(495) Teh. IX 6.

(496) عن: Teh. IX 6.

(497) Ibid.

(498) Kel. XXIV 5 (Cod. Kaufm.).

(499) Tos. Kel. Bab. b. I 12.

(500) Tos. Kel. Bab. b. III 3.

(501) بحسب: Goldmann, p. 37, أداة لعصر الزيتون بالاستناد إلى الغاؤون هاي الذي لا يتطرق إلى ذلك.

(502) Tos. Ter. III 13.

وقد يُطور عرقًا ("زيعا")، كما ينشأ عادة عند التخزين في البيت[503]، إلّا أن ماء داكنًا ("موحَل" أو "مي زيتيم") يسيل أيضًا عند تخزين الثمار[504]. وبدلًا من التخزين على السطح، يمكن إحضار الزيتون مباشرة إلى البيت أو إلى المعصرة، وتكديسه هناك[505]، وهي الطريقة المعتادة لإنتاج الزيت العادي. ويدعى الكوم المخزن هذا "مَعَطان" ("مَعَطين")[506]، من "عاطن"، أي "كدّس"[507]. كذلك يُسمَّى (b. Bab. m. 74ª) الكوم المخزن من الزيتون "كومِر شلَزيتيم". وهنا يُفترض بالزيتون أن يستوي ("يِلقو")[508]، وهو الأمر الذي قد يحدث في الإناء "كوفِش"[509]. وهنا يجري تقليب ("هافَخ") الزيتون المكدس

---

(503) Teh. IX. 1;

يُقارن:

Tos. Teh. XI 7.

(504) Teh. IX 2, 3, Makhsch. VI 5, Mikw. VII 3, 4 (Cod. Kaufm.), Tos. Teh. X 2, 3,

وإلا "موهَل"؛ بالنسبة إلى "مي زيتيم"،

Tos. ‘Ab. z. VIII 3. Mikw. V 9, Teh. XI 16,

"مي بيروت"،

Tos. Teh. X 2.

(505) Tos. Teh. X 8, 12.

(506) Teh. IX 1. 9, Bab. m. V 7,

(Cod. Kaufm. دائمًا "مَعطيم")،

Tos. Teh. III 2, X 5,

"مِعُطّان"،

Tos. Dem. VI 11, Ma’as. r. III 13, Bab. m. VI 2;

بالآرامية جمع "مَعَطِني زيتا"

Tos. Sanh. II 6, j. Sanh. 18ᵈ, Ma’as. sch. 56ᶜ, b. Sanh. 11ᵇ,

هناك غلطة لغوية في:

Midr. Tann.,

نقلًا عن التثنية 13:26 (ص 176) "عَبيطي زيتيم"، لأنه عادة ما يتم تمييز "عابيط" كوعاء عنب من كوم زيتون. يُنظر:

Bab. m. V 7; Tos. Dem. VI 11, Ma’as. r. III 13, Bab. m. VI 2, Teh. III 2.

(507) Men. VIII 4, Tos. Teh. X 4. 6. 8, Siphra 103ᵇ.

(508) Men. VIII 4, Teh. IX 6.

(509) Teh. IX 5 Cod. Kaufm. Ausg. Lowe, Ausg. Riva di Treno,

"كِبّيش"،

Tos. Teh. X 10,

تُقارن ص 200.

("عَطينيم") مرة أو اثنتين[510]. وكي يدرك المرء هل إن غاية التقليب قد تحققت أم لا، يتحسس المرء الزيتون بعود، مع عقد أو من غير عقد على رأسه. وفي حال ظهرت الرطوبة على العود، فإن فعل التخزين الذي يتعرف إليه المرء عادة من نسغ الثمر السائل ("موحل"، ص 166)، يكون قد اكتمل[511]. ويسمّي المدراش[512] ما يحدث في هذا المكان ضرب الزيتون ("خابَط") بسبب التفسير المعطى لاحقًا، والذي من خلاله ارتسم مصير بني إسرائيل بقيام المرء بالضرب من بلد إلى بلد. والمقصود هو أن تكون المصادر الأخرى "مضروبة" ("لاقا") (يُنظر أعلاه)، وهو يصف هنا عملية داخلية واحدة لدى الزيتون. ثم يعود، ويتبع التكديس في البيت تجفيف على السطح ("نِجّيب")، حيث يتم نشر الزيتون للتبخر كـ"تِمارا"، أي "عمود دخان"[513]. وأخيرًا يأتي، بعد نقل الزيتون إلى المعصرة، الطحن ("طاحن") على مطحنة الزيتون[514]، حيث يقوم المرء بتغطية الزيتون بالورق[515]. هذا إذا لم يحصل الرض في الهاون[516] أو الهرس ("باصَع") باليد[517]، في حال كانت الثمار مفردة. ثم يتبع ذلك التعبئة في سلال العصر ("عاقال"، "عيقيل"، "سِل"، ص 234)، والتي يقوم المدراش، بسبب الإيحاء المقصود بمعتقلين مقيدين، باستبدالها بالحبال الملفوفة حول الزيتون. وتُحَدَّد كمية الزيتون السيئ بحسب كل دعامة، أي وفق كل عملية عصر، بِـ 4 قب أو 2 سياَه (= 12 قب)، وملاحظة[518] أن الكمية الأولى تنطبق هناك، حيث يضع المرء 1 كور (= 30 سياَه) في ما يُسمّى "أُلالا" (ربما المقصود هنا

---

(510) Mo. k. II 1, j. Mo. k. 81ª, Tos. Teh. X 11.

(511) Schabb. XVII 3, j. Schabb. 16ᵇ.

(512) Schem. R. 36.

(513) Siphra 103ᶜ.

(514) Siphra 103ᵇᶜ, Schem. R. 36,

تُقارن ص 209.

(515) Teh. IX 8.

(516) Men. VIII 4, Tos. Men. IX 6, Siphra 103ᶜ,

تُقارن ص 238.

(517) Teh. IX 5.

(518) b. Bab. m. 105ᶜ.

الحوض من أجل الزيتون المخصص لعملية العصر)، والثانية حيث يستخدم المرء 3 كور من أجل ذلك. ولأن الكور يعادل 384.4 لِترًا تقريبًا، يمكن حينئذ استنتاج أي كميات يمكن افتراضها مسبقًا. وإذا كان الواقع يناظر ذلك بشكل كلي، فهذه مسألة أخرى. وأخيرًا يأتي التحميل ("طَعان") مع دعامة العصر ("قورا")، أو مع الحجارة[519]. ويترك المرء الزيت يسيل ("زوليف")، وينهي بذلك ("جومير") عملية العصر[520]. ولا يمكن إهمال الطحن أو العصر الثاني[521] أو حتى الثالث[522]، مع أن زيتًا ذا قيمة منخفضة هو ما يترتب على ذلك. وكان يجب فصل الزيت المغروف من حوض المعصرة ("شيْمن") عن نسغ الثمرة ("موحَل"[523]، ص 166)، والذي لا يزال يحتوي على قطرات من الزيت ("صِحصوحي شيْمِن")[524]، حيث من المهم هنا أن يكون الزيت الحقيقي طافيًا دائمًا في الأعلى[525]. أمّا الثفل ("جيْفِت") المستخدَم كوقود[526]، فكان يؤخذ من سلال العصر.

وفي حال كان مخزون الزيتون كبيرًا، فإن الأمر يستوجب إعادة هذه العملية مرات عدة، وحينئذ يُطلق المرء على كل عملية عصر اسم "باد" أو "بدّ"[527]. وفي ما يتعلق بوقت عمليات العصر ("شاعَت هبَدّيم")، يجري الحديث عنه أحيانًا[528] دونما ذكر لتاريخ حدوث تلك العمليات من السنة. ولأن وقت عمليات العصر

(519) Men. VIII 4, Siphra 103c, Tos. Men. IX 6, Schem. R. 36;

يُقارن أعلاه، ص 239.

(520) Mo. k. II 1.

(521) Men. VIII 4, Siphra 103c.

(522) Siphra 103c.

(523) بحسب:

Tos. Teh. X 3,

هناك "موحل" من الزيت، أو من حوض المعصرة، وكذلك من كوم الزيتون أيضًا.

(524) Makhsch. VI 5, Tos. Teh. X 3.

(525) Teb. Jom. II 5.

(526) تُقارن ص 18.

(527) Teh. IX. 7; Tos. Teh. X 3, Mikw. I 3.

(528) Chag. III 4.

كان مفصولًا عن وقت قطف الزيتون من خلال وقت تكويم الزيتون، كان على عملية العصر أن تبدأ حالما ينضج الجزء الأول من القطف، ولذلك فإن تشري ومرحشوان هما في الأساس الشهران اللذان يجري استخدامها لذلك.

ت) آنية الزيت

كآنية للزيت في المعصرة الكبيرة لمعمل صابون، تُستخدم حُفرٌ ذات شكل مخروطي، مثل الجرة، معززة بالطين ("جِبّ زيت"). وفي البيوت ومحلات البيع، تُستخدم جِرار فخارية غير مصقولة، ويمكنني وصفها، من حيث الشكل والحجم، كما وُجدت في مصح المجذومين وفي متحف معهد فلسطين للآثار في القدس[529]، حيث كانت جرة الخَزْن الأصلية من دون مقابض ("زير"، في الشمال "خابية")، وقد يبلغ ارتفاعها 75 سم وعرضها 40 سم وفتحة عرضها 22 سم، ودعامة عرضها 11 سم. كذلك وعاء الماء الكبير ("جرة كبيرة") ذو المقابض الصغيرة على الفتحة التي عرضها 14 سم، بطول 1.03 م وعرض 55 سم وأرضية عرضها 14 سم، ووعاء الماء المخصص أصلًا لاستجلاب الماء ("جرة")، بارتفاع 59 سم وعرض 35 سم وعنق عرضه 10 سم، حيث يوجد مقبضان وفتحة عريضة دونما استواء في الأسفل للوقوف، ولهذا يحتاج الأمر في البيت إلى تجويف في الأرضية أو إكليل من الغصون أو حاملٍ ("رُكن") توضَع الجِرار فيه. وتُعتبر أرضية الجِرار الضيقة مفيدة، لأن أي قاعدة تنزل حينئذٍ بشكل ضيق؛ فجِرار سعة الواحدة 36 لترًا، والتي تحتوي على 10 "أرطال" (= 28.8 كلغ) زيت، تُعتبر في عجلون المعيار العادي، وفقًا لِشوماخر[530]. وفي القدس، يحتسب المرء رسميًا جرة زيت بسعة 22 لترًا و20.2 كلغ[531]، وعوضًا عن الجرة، يأتي الـ"سِفل" ذو البطن العريض المتسع والمنخفض، بحسب الظروف، بارتفاع 42 سم وعرض 50 سم وفتحة باتساع 27 سم وأرضية باتساع 26 سم وأربعة مقابض على البطن. والمخزن ("راوية") في البيت[532] هو المكان الذي يوجد فيه مخزون الزيت. وفي

---

(529) الصور 75-78.

(530) Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 223.

(531) Luke & Keith-Roach, *Handbook of Palestine*², p. 194.

(532) يُقارن المجلد الثالث، ص 192.

ما يتعلق بتغطية الحاجة اليومية، تتوافر جِرار أصغر ذات المقبضين "بوشة"، والتي تسمّى "كعكورة" أيضًا، وذات الأربعة مقابض "هِشّة" مع غطاء فخاري ("غطا") وطاسة غرف صغيرة ("مُغطاس")، إضافة إلى جِرار الشرب الصغيرة ("شِربة") المختلفة وعديمة المقبض، بارتفاع 25–27 سم وعرض 10–15 سم وعنق رفيع، و"بريق" مزود بفتحة للشرب ("بعبوزة"، "زابورة")، وقد رأيته يُستخدم للزيت في الكرك، لأن المرء كان لا يزال يستخدم مصباح الزيت الفخاري ("سراج").

لنقْل الزيت، استخدم المرء قربة كبيرة ("ظرف"، ج. "ظروف") مصنوعة من جلد الماعز في معامل الدباغة الكبيرة في الخليل ونابلس. وفي حال كانت الكميات صغيرة، تُستخدم قربة صغيرة ("قِربة"، ج. "قرب"). وقد وُصِفت لي فتحتها الضيقة ذات العلاقة بعنق الحيوان كـ "باب"، والطرف السفلي كـ "زِمعة"، والدرز البطني كـ "خرزة". إلى جانب ذلك، يجري غالبًا استخدام صفائح النفط ("تنَكة") للزيت. وفي حال توافرت أدوات حديدية، يتعيّن أن تكون مكسوة من الداخل بالقصدير[533].

ويجب، عند تخزين الزيتون، مراعاة عدم حدوث عفن فطري، فضلًا عن فساد الزيت نتيجة تأثره بالضوء والهواء ("حَنّن"، "قَنّن" بحسب باور، "قَنِم" بحسب بيلوت)، والعمل بقدر الإمكان على حمايته منهما[534]. وتبقى حجرات الخَزْن المعتمة والجِرار ذات الأعناق الضيقة مفيدة في هذه الحالة.

في الأزمنة القديمة

لا تقوم قائمة لأي بيت من دون جرة تخزين الزيت، تمامًا مثلما هو الأمر بخصوص جرة الطحين ("كَد قيْمَح"، المجلد الثالث، ص 306)، والتي تدعى في الملوك الأول (12:17، 14، 16) "صَبَّحَت هشيْمِن". وحين تشكو أرملة (الملوك الثاني 2:4) بأن ليس لديها في البيت غير "آسوخ شيْمِن" واحد فقط، فلا بد من أن ذلك هو الكوز الصغير الذي يُستعمل عند الحاجة، خلافًا للـ "أوعية" ("كيليم") التي تُعَبّأ (الآية 3، 6) وتُخزّن.

(533) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 76.

(534) Ibid., pp. 68f., 75.

والوعاء، الأصغر من ذلك، هو "بَخ شيْمِن" (صموئيل الأول 1:10؛ الملوك الثاني 3.1:9) و"قرن الزيت" ("قيْرِن هشيْمِن"، صموئيل الأول 1:16، 13؛ الملوك الأول 39:1)، حيث يُفترض أن يتيح كلٌّ منهما بفتحته الفرصة لسكب كميات قليلة جدًا من الزيت؛ إذ تظهر *αλαβαστρον* في متّى (7:26)، ومرقس (3:14)، ولوقا (37:7)، أن آنية صغيرة بنكهة رومانية[535] ربما كانت قد أُنتجت من الحجر الجيري. وربما كانت جِرار صغيرة ذات مقابض هي الأوعية (*αγγεια*) التي بها أخذت العذارى الحكيمات الزيت لمصابيحهن، والتي كان عليها في ظل ظروف معيّنة أن تشتعل طويلًا (متّى 4:25).

كشفت التنقيبات عن خزين وافر من الجِرار بأشكال مختلفة ومن جميع العصور. وليس من المفترض هنا التعرض لذلك بالتفصيل؛ إذ إن كل تقرير تنقيبي سيتناول ذلك. وهنا يُذكَر العثور في "عين شِمس" على حوضين حجريين بمقياس 1.20×1.20 أو 1.30×1.20 م وبعمق 50 سم، ثبت إلى جوار كل منهما جرتان ارتفاعهما 80 سم ولكل واحدة منهما مقابض أربعة في الجدار. وقد احتوت إحدى الجِرار على بقايا زيت[536]، وهنا افتُرض أن يبقى الزيت الطازج بعد العصر في الأحواض، كي يُنقَل بعد ذلك غَرفًا إلى الجِرار.

وبحسب الشريعة اليهودية، كانت الجِرار الكبرى توضع في الاستخدام البيتي "حابيت"، ج. "حَبِيّوت"، وهي، بحسب اسمها، تُذكِّر بالـ"خابية"، ج. "خوابِي" في فلسطين اليوم (يُقارن المجلد الثالث، ص 203، 307). وقد احتوت على سِأه واحد (= 12 لترًا) على الأقل[537]، وفيها حفظ المرء، عوضًا عن النبيذ[538]، زيتًا[539] وزيتونًا مخلَّلًا[540]. وفي الشكل، ربما

---

(535) Plinius, *Naturalis Historia*, VIII 3.

(536) Grand, *Ain Shems Excavations,* I, p. 73.

(537) Kel. II 2, يُقارن: Krengel, *Hausgerät*, pp. 50f.

(538) Chang. III 4, Naz. V 2.

(539) Ter. VIII 10, XI 7, Naz. V 2.

(540) ‘Eduj. IV 6.

تميزت الـ"كَدّي شيْمِن"[541] التي تتمتع بغطاء ("كِسّوي")[542]. وفي الهيكل، احتوت على 120 لوجًا[543]، أي حوالى 60 لِترًا. وربما جرة تخزين صغيرة جدًا هي "قَنقَن"[544]، والتي، بسبب مقارنتها بـ"كَدّي شيْمِن"[545]، لا تحتاج إلى أن تكون جرة فارغة[546]. ووعاء الدهون ذو الفتحة قد ينكسر، أي ربما اتخذ شكل عنق دقيق هو "صِلوحيت"[547]. ويُفترض بإناء مثل هذا ذي زيت مسح مقدس أن يكون قد احتُفظ به في الأصل في المكان الأكثر قدسية من المعبد، ثم أُخفي مع قانون العهد لدى يوشيا[548]، وسيرجعه إيليا يومًا ما[549]. ولا يزال الـ"بَخ" التوراتي مستعملًا[550]، وربما امتلك المرء في "بيت هبَخ" حاملًا له، لأنه لم يكن في إمكانه الوقوف وحيدًا[551]، وغير قابل للتحديد الـ"طافي"[552] الذي ربما استُخدم للتقطير. كما أن "كوز" هو

(541) Chang 4-14, Bez. V 1, Schebu. VI 3, Bab. m. II 2, Bab. b. IX. 4.

(542) Kel. II 5.

(543) Sukk. V 2.

(544) Keth. XIII 4, Schebu. VI 3; Tos. Ma’as. sch. I 10, ‘Ab. z. IV 10.

(545) Keth. XIII 4.

(546) هكذا:

Goldmann, *Der Ölbau*, p. 56,

بحسب:

Krengel, *Hausgerät*, p. 52.

(547) Kel. XXX 4;

يُقارن:

Tos. Schabb. III 5, Jom. III 7, Bab. k. II 4, Kel. Bab. b. VII 11, Ber. R. 39 (78[a]).

(548) Tos. Jom. III 7, j. Sot. 22[c].

(549) Mekh.,

نقلًا عن الخروج 16:33 (Ausg. Weiß 60[a]).

(550) Bab. k. VIII 6,

يُقارن:

Kel. II 2,

("بَكِّيم" جليلي)،

III 2, b. Chull. 94[a].

(551) Tos. Kel. Bab. k. V 6.

(552) Kel. III 2 Cod. Kaufm. Par. VI 3,

(هنا .Cod. Kaufm "طافي").

التسمية التي تُطلق على جرة زيت صغيرة، والمستخدم في الهيكل في شكل كأس ذهبية[553].

ولِنقْل الزيت، هناك القربة الجلدية ("نود"، ج. "نودوت") المزوَّدة بفتحة ("شِفوفيْرِت")[554] ضيقة، وتُستخدم (صموئيل الأول 20:16) للنبيذ، ولكن تُذْكَر لاحقًا كوعاء للزيت والنبيذ[555].

وكمستودع لجِرار الزيت، يُستخدم "مَرتيف" و"أُوصار" اللذان لا رابط بينهما من الناحية القانونية، ولكنهما قد يقفان قريبًا جدًا بعضهما من بعض[556]. وبحسب التلمود الفلسطيني[557]، فإن "مَرتيف" حيِّز في فناء قد يصل إليه الخبز أيضًا، في حين يقتصر "أُوصار" على المخزون وحده. وفي الهيكل، كانت هناك في فناء النساء حجرة ("لِشكا") للزيت والنبيذ[558]. وبحسب أخبار الأيام الأوَل (9:29)، حظي اللاويون بالرقابة على زيت الهيكل، في حين أن سفر العدد (16:4) أوكل ذلك إلى كاهن.

ولتخزين الزيت مخاطره حين يكون صفاؤه غير مكتمل، وقد يفسد ("نِسرَح") وربما يتوقف، نتيجة ذلك، عن أن يكون مقدسًا، حتى لو جرى تكريسه[559]. وفي حال أصبح ذا رائحة كريهة ("هِبئيش")[560]، فهو في جميع الأحوال غير قابل للاستخدام كتقدمة مقدسة[561]. وإذا أصبح سميكًا ("قارَش")،

(553) Tam. III 6.

(554) Mikw. II 10;

يُقارن:

Krengel, *Hausgerät*, pp. 46ff.

(555) Schabb. XV 2, Kel. XVII 12, Tos. Kil. Bab. m. VII 3.

(556) Tos. Pes. I 3, j. Pes. 27[b], b. Pes. 8[a].

ويظهر "مَرتيف" كمخزن نبيذ:

Pes. I 1, Bab. b. VI 2, Tos. Men. IX 10, Vajj. R. 24 (65[a]).

(557) j. Pes. 27[b].

(558) Midd. II 5, Tos. Jom. I 3, b. Jom. 16[a].

(559) j. Ma'as. sch. 53[b].

(560) Tos. Bab. m. III 8.

(561) Men. VIII 3, Tos. Men. IX. 8.

حينئذ لا يمتلك تجاريًا القيمة العادية[562]. أمّا الغلي ("راتَح") الذي ينتج منه زبد ("رِتيحا")[563]، فهذا يعني تخمرًا[564]، ويمكن أيضًا أن تنشأ من ذلك رواسب ("شِماريم")[565].

3 . استخدام الزيت

عموميات

لا يزال الـ"زيت" في الريف في فلسطين يتمتع بأهمية كبيرة، والمقصود هنا زيت الزيتون. وفي الماضي، كان زيت السمسم ("سيرِج") يؤخذ في الحسبان. أمّا البدو الذين لا ينتجون الزيت، فإنهم يعتمدون على ما يحصلون عليه من حليب ماشيتهم لصنع زِبدة طازجة خلال أوقات السنة التي يتوافر فيها العشب الأخضر، وخلافًا لذلك اضطروا إلى اعتماد السمنة المعلَّبة، منذ أن نحّى النفط الزيت جانبًا كمادة وقود.

في الأزمنة القديمة

تميِّز العبرية التوراتية المنتوج السائل للزيتونة الذي يشبه عصارة العنب، بلفظة "يِصهار"، وتميزه من الـ"شيْمِن"، الزيت الجاهز. ولم يكن في وسع المترجمين الآراميين واليونانيين تقليد ذلك؛ ففي سفر العدد (12:18)، والتثنية (13:7) "يِصهار" عند أونكيلوس "مِشَحا"، وبالسريانية "مِشحا"، وفي السبعونية *ελαιον*، كذلك في التثنية (8:8) "شمن". وحده سعديا يجد أن من الممكن تمييز "يِصهار" كـ"دهن"، من "شيْمِن" كـ"زيت". وإذا كانت تسمية الزيت والنبيذ كمنتوجَي أرض تُعتبر عطية الرب (التثنية 13:7، 14:11؛ الملوك الثاني 32:18؛ إرميا 11:31؛ يوئيل 19:2)، كما يمثّل ذلك عصارة الزيتون ("يِصهار") وعصير العنب ("تيروش")؛ فهي على صلة مباشرة بالثمرة

(562) Tos. Bab. b. V 4.

(563) Teb. Jom. I 2.

(564) يُقارن:

Goldmann, *Der Ölbau*, p. 54.

(565) Bab. m. III 8, ‘Eduj. IV 6.

النامية. ومن المعصرة يأتي (يوئيل 24:2) "يِصهار". إلّا أن الزيت ("شيْمِن") أيضًا يستطيع في هذا السياق الظهور إلى جانب العسل ("دِبَش") (التثنية 8:8؛ 13:32)، حين يجري التفكير في ما تقدمه الأرض من طيبات (يُقارن أيضًا التثنية 24:33). أمّا فعل "هِصهير" المشتق من عملية إنتاج عصارة الزيتون (أيوب 11:24)، فهو فعل وصفي. ومن العبرية المتأخرة اختفت "يصهار" من الاستخدام، لكنها ما زالت تظهر في سيراخ (26:39). فإذا كانت "يصهار" تصف كامل عصارة الزيتونة، فربما كانت كلمة "ساراف" (ص 166) في العبرية المتأخرة هي الأكثر مناظرة لها، على الرغم من أن من غير المعتاد إطلاق هذه التسمية، حين يتعلق الأمر، كما في حال "يصهار"، بالمنتوج الثمين للزيتونة. أمّا إلى أي حد يراعي المرء الزيتون، فهذا ما يتضح من إخفائه، إلى جانب العسل والحبوب، في حفر في الحقل (إرميا 8:41).

ويُفترض بالزيت أن يكون "صافيًا" ("زاخ") و"جيدًا" ("طوب") (ص 247). حينئذ يكون في تأثيره لينًا ("رَخ"، المزامير 22:55). وحين يكون "طريًا" ("رَعَنان") (المزامير 11:92)، يكون المرء متأكدًا من عدم فساده. إنه شبيه بالريح، فهو شيء خفيف لا يمكن القبض عليه (الأمثال 16:27)[566]. واستخدام الزيت ذي الرائحة الطيبة عند مدح اسم الحبيب (نشيد الأنشاد 3:1)، سيشكل سببًا للمدراش[567] الذي يفهم كلمة الحبيب على أنها بنو إسرائيل، لتعداد صفات الزيت المتحققة في بني إسرائيل؛ فهو في البداية مر، ثم بعد (الفصل التام لعصارة الثمرة) يصبح حلوًا، وهو غير قابل للخلط مع سوائل أخرى، حيث يبقى دائمًا في الأعلى (ص 250). وهو يأتي بالنور إلى العالم، ولكن ليس له صدى (بَت قول")، أي لا نغمة مضادة، مثلما هي الحال عند سكب سوائل أخرى. وشبيه بالقانون الذي لا يمتزج بكلمات عابثة، لا يطفح الزيت مع سوائل أخرى في كوب مليء ("مِزَرزيف")، إلّا أن تسقط، حالما

(566) تقرأ "يِقرَع" ("يِجارَع") بدلًا من "يِقرا".

(567) Schir R. 1, 3 (10);

يُقارن:

Schem. R. 36 (90[b]), Bem. R. 18 (143[a]), Deb. R. (27[b]).

سقطت نقطة ماء في الكوب[568]. وعن الماء يتميز الزيت بأنه بطيء ويُصفي ("مِزَجزيج")، في حين أن الماء عنيف ("عَزّين") ويُعكِّر ("عوخِرين")[569]. وبالنظر إلى قانون الطهارة، لا يصنَّف الزيت في خانة المأكولات ولا في خانة المشروبات، وإنما يعامَل كشيء فريد[570]. ونظرًا إلى أنه دبق، تستطيع اليد المدهونة بالزيت تحديد ما إذا كان سميد ("سولِت") الهيكل ما عاد يحتوي على غبار طحين[571].

أ) الزيت مادةً غذائية

ثمة أهمية للمأكولات التي تُطبخ بالزيت، ويميز المرء "أكل صومِي" من "أكل زَفَر" يُطبَخ مع اللحوم أو الدهن أو الزبدة[572]. وإلى مأكولات الزيت تعود أكلة الـ"مْجدّرة" والـ"مْدردرة"، أي عدس يُطبخ مع الأرز أو البرغل، ويُعدّ مع الزيت والبصل، وكذلك الـ"فولية"، أي فول بالزيت[573]، وباذنجان ("بِتِنجان") وزهرة ("قرنبيط") مقليان في زيت زيتون أو زيت سمسم. وهنا أتينا إلى كل ما يحتوي على الزيت أو الحلوى المعدّة في الزيت، وهو ما سبق وتعرضنا له[574]، والفكرة الرائجة محورها أن الزيت يمنح قوة أكبر من الزبدة. إنها حكاية زوجة راع عمل ابنها وربيبها ("إبن زوجها") لديها راعِيَيْن. وفي البيت، قدمت لابنها أكلًا مطبوخًا بالزبدة، وخلال الرعي خبزًا مع زبدة، ولابن الزوج أكلًا مطبوخًا بالزيت، وخلال الرعي خبزًا مع الزيت. كلاهما مسح يديه

---

(568) وهنا يحتاج النص غير الواضح تمامًا في:
Schir R. Ausg. Pesaro 1519,
إلى تعديلات.

(569) j. Nidd. 50d.

(570) Tos. Teh. II 3,
وهو ما يستنتج منه غولدمان، ص 55، سيلان صعب للزيت.

(571) Tos. Men. IX 3,
يُقارن المجلد الثالث، ص 294.

(572) هكذا وفق رسالة خطية من د. كنعان.

(573) Cana'an, *JPOS*, vol. 14, p. 4.

(574) يُنظر ص 61، 63، 84 وما يليها، ص 114 وما يليها، ص 134، 137.

بعصاه. وبعد مرور عامين، كانت عصا الابن قد دودت وفسدت، في حين بقيت عصا ابن الزوج صلبة وقوية[575]. ويقول المثل[576]: "السَمن للزين والزيت للعَصَبين": "السمن للجمال والزيت للعضلتين"[577] و: "الزيت مسامير الركب". وينصح المرء[578]: "كُل زيت وانطح الحيط". كذلك يُشدَّد في مرجعيون على أن الزيت يقوّي الرجال. ولذلك يقوم المرء بتغطيس ("غَمَس"، "غَمَّس") الخبز في الزيت واستخدام الزيت في الطبخ، فضلًا عن أن البعض يقوم بشربه. والزيت الذي يُشرب على الريق يطرد البلغم، ويقوّي من يشربه؛ لأن[579]: "زيت الزيتون أبو العصبين": "الزيت أبو العضلات". ومن المفترض أن توضع جرة زيت تحت تصرف الشخص سنويًا. وإذا قيل عن امرئ[580]: "اِمزيت طبخته"، فمعنى ذلك أنه يعيش في ظل ظروف جيدة، في حين يعني استخدام الزيت والزبدة معًا تبذيرًا وهدرًا. "كُلّشي تجارة اِلّا الزيت مع السمنة خسارة"[581].

في الأزمنة القديمة

كمادة أكل مهمة، يظهر الزيت ("شيْمِن") (التثنية 13:32؛ القضاة 9:9؛ حزقيال 13:16؛ هوشع 7:2، 10؛ المزامير 11:92؛ الأمثال 17:21؛ سيراخ 26:39) بالقدرة على جعل الوجه لامعًا (المزامير 15:104) كما يؤثر في العظام (المزامير 18:109). وإلى كنز الحكيم يعود الزيت (الأمثال 20:21). ومن يعشق النبيذ والزيت (الأمثال 17:21) لا يصبح غنيًا؛ ذلك أن عجين بعض

---

(575) وفقًا لرواية القس بشارة كنعان، يُنظر أيضًا:
Cana'an, *Mohammedan Saints*, p. 144;
على عكس:
Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, pp. 29f.,
حيث يتمتع الأبناء بنقاط قوة مختلفة.

(576) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 30.

(577) Cana'an, *JPOS*, vol. 11, p. 21.

(578) Elazari & Volcani, *The Fellah's Farm*, p. 58.

(579) توفيق كنعان وفق رسالة خطية. يُقارن:
JPOS, vol. 11, pp. 20f.

(580) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 208.

(581) Cana'an, *JPOS*, vol. 13, p. 177.

أنواع الفطائر يُمزج بالزيت، وأن أنواع فطائر أخرى تُخبز على الزيت. فهذا ما سبق التعرض له ص 66 وما يليها، وص 124 وما يليها. وبلا زيت يكون خبز التقدمة (سفر اللاويين 5:24)، ويكون مثله خبز الفصح (سفر اللاويين 17:23) وسميد قربان الخطية (سفر اللاويين 11:5) وقربان تقدمة الغيرة (العدد 15:5)[582]، ومجرد خلط السميد مع الزيت والبخور يصبح تقدمة للمذبح (سفر اللاويين 1:2، 2، 15:6). ولا بد من أن أحدهم كان قد قلى لحمًا بالزيت. ويُذكر عن حمل الفصح الذي يُشوى في الـ"تنّور" (ص 111) وجوب أن يكون مدهونًا بالزيت قبل خبزه، وهذا ليس طبخًا ممنوعًا[583]. ويجري أحيانًا طبخ الخضروات بالزيت، وهو ما يُفترض أن يتعطل في السنة السبتية وحدها[584]، ويصب المرء الزيت على التين المجفف[585]. وقد تحتوي صلصة مالحة ("هَلمي" = $\alpha\lambda\mu\eta$) على الزيت[586]. أمّا للكلاب، فالزيت ليس طعامًا مألوفًا، مع أنه قد يحدث أن تقوم بلعقه[587].

ب) الاستخدام الخارجي للزيت

يُستخدم الزيت على جسم الإنسان من الخارج بغية تحقيق أغراض عديدة[588]؛ ذلك أن الزيت في حال استخدامه يوميًا يؤدي إلى ليونة الجلد ولمعان الشعر؛ فهو، كما لا يخفى على أحد، قوة شافية أو حامية يتوقعها المسلمون من زيت المصابيح التي تشتعل في مقابر الأولياء[589]. كذلك الراعي الذي يستعمل قرنًا يصب الزيت منه على رؤوس الغنم لتقويتها، فهو ما تعرض

(582) يُقارن أعلاه، ص 117 (حيث بشكل خاطئ "خبز شعير" بدلًا من "طحين شعير")، ص 122 وما يليها.

(583) Pes. VII 3, Tos. Pes. V 9.

(584) Schebi. VIII 7, Tos. Dem. V 13.

(585) Tos. Ter. VII 10.

(586) Schabb. XIV 2.

(587) Tos. Bab. k. I 8, j. Bab. k. 2[d].

(588) تبليغات مستفيضة بهذا الخصوص أدين بالشكر عليها للدكتور توفيق كنعان من القدس.

(589) Cana'an, *JPOS*, vol. 11, p. 21.

له صورة فوتوغرافية من وادي فارة بالقرب من القدس[590]. ولدى البشر، يُدهن الرأس بالزيت في مناسبات احتفالية[591]، مع أنني لم أسمع شيئًا عن ذلك قَط. وعن مصر يُروى أن الضيف كان يُرش في بيوت الأغنياء عند الوداع من قنينة صغيرة ("قُمقُم") بماء الورد أو زهر البرتقال ذي الرائحة العطرة[592]. ويُستخدم الزيت مع الملح، إلى حد بعيد، في غسل المواليد الجدد[593]. كما أن الزيت مع الزئبق الأحمر يشفي الأطفال المصابين بالتقرح. ويصلح الزيت المغْلي مع الكبريت كمرهم. ويشفي التدليك القوي بالزيت من روماتزم العضلات والآلام العصبية وتشنج الأعضاء. وفي جرح حديث، يصب المرء على الجرح زيتًا مسخَّنًا حتى درجة الغليان. وفي حال الجمال [جمع جمل] تعالَج الكدمات بالزيت أيضًا. ويُستخدم الزيت المغْلي مع الكبريت مرهمًا ضد الحكة عند الحيوانات. ويقضي الزيت الساخن على البرد والزكام إذا دهن المرء به الصدر والظهر. ويستطيع المرء شراء مراهم مختلفة الأنواع من العطّارين ("عطّار") في "سوق العطارين"، وهو شارع مشهور في القدس[594]، وكان إذا رش أحدهم ماء الورد وسوائل أخرى ذات رائحة عطرة أمام باب من أبواب حلب وفوق حجر يُعتقد أنه قبر لنبي، وفاءً لنذر[595]، حينئذٍ لا يُعتبر ذلك مسحًا للحجر، بل عطاء مكرَّسًا للنبي، وهو يوازي عطاء زيت الحرق في قبور الأولياء (يُنظر أدناه، ث). وقد تحدث رينان (Renan)[596] عن أمر شبيه بذلك في منطقة صيدا.

---

(590) Vester, *The 23. Psalm Illustrated*, fig. 10.

(591) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 29.

(592) Lane, *Manners and Customs,* 5 I, p. 256; Meyerhof, *Archiv f. Wirtschaftsforschung im Orient* (1918), p. 214.

(593) هكذا أيضًا:
Musil, *Arabia Petraea*, vol. 3, p. 215.

(594) بالطبع لا تحتوي الـ 641 عقارًا التي يعددها مايرهوف والمنسوبة إلى القاهرة، على خلطات مع زيت زيتون التي قد تحصل أيضًا:
Meyerhof, *Archiv f. Wirtschaftsforschung im Orient* (1918), pp. 189ff.

(595) Wüstenfeld, *ZDMG*, vol. 18, p. 452,
(بحسب ياقوت).

(596) Renan, *Mission en Phénicie*, pp. 399f.

الزيت دواء لتليين الأورام (إشعيا 6:1). ويُستخدم مع النبيذ، لوقف نزيف الجروح المفتوحة (لوقا 34:10). فمسح بالزيت مع ذكر اسم الرب يشفي من الأمراض (رسالة يعقوب 14:5؛ يُقارن مرقس 13:6 وما يلي). وتُعالج الحنجرة السيئة بابتلاع كثير من الزيت مع صلصة السمك ("أَنيجارون" = οινδγαρον) الممزوجة بالنبيذ[597]. وفي حال الصداع والتقرحات، ينفع المسح بالزيت[598]. كما يستخدم المرء الزيت لعلاج ألم مفصل الورك (ألم الورك)[599] للجروح[600]، لكن يُمنع استخدام نُسالة الكتان أو خرقة في يوم السبت وفي السنة السبتية[601]. وربما استُخدم زيت الورد في يوم السبت بديلًا منه لأبناء الأمير وحدهم[602]. وللمرضى، يُستخدم مرهمًا للمسح المزيجُ الذي لا يجوز تحضيره يوم السبت، وهو مؤلف من زيت ونبيذ[603]. ويُعتبر "ألونيت" الحقيقي (= ελαιον οιναvθινον)[604] والمؤلف من نبيذ وزيت وعسل قديم وماءٍ صافٍ وبلسم، علاجًا يقوم المرء بوضعه ساخنًا على البطن[605].

ولا بد من أن لتأثير الزيت الشفائي في الجلد صلة بالفعل الكهنوتي الذي يعني التطهر الطقسي من نجاسة مَن شُفي من الجذام، ويتمتع لوج من الزيت بأهمية كبيرة (سفر اللاويين 12:14، 15 وما يلي، 21، 26 وما يلي)[606]؛

(597) Tos. Ter. IX. 12, Schabb. XII 10, j. Ma'as. sch. 53b.

(598) Tos. Dem. I 24 MS. Ter. IX 14, j. Ma'as. sch. 53b.

(599) Schabb. XIV 4.

(600) Tos. Ter. IX. 13, Dem. I 18.

(601) Tos. Schebi. VI 4, Schabb. XII 12.

(602) Schabb. XIV 4.

(603) Tos. Schabb. XII 12, j. Ber. 3a.

(604) "اَلُنتيت"،
b. Schabb. 140a, 'Ab. z. 30a, Tos. Ter. IX 15, Dem. I 24,
و "اَلُنطيت" عند:
Tos. Scheb. VI 8, 'Ab. z. IV 12.

(605) Tos. Schabb. III 7.

(606) يُقارن متّى 4:8، مرقس 44:1، لوقا 14:5؛ 14:17.

إذ يُصَبّ الزيت في كف الكاهن اليسرى، ويُرَش من الزيت سبع مرات أمام الهيكل، وعلى الأذن اليمنى وعلى إبهام اليد اليمنى وعلى إبهام القدم اليمنى وعلى دم ذبيحة الإثم. أمّا الباقي، فيُصب في كف الكاهن، فيجعله على رأس المتطهر. وتحدد الشريعة اليهودية بشكل أدق مكانَ الفعل وتطبيقه[607]، وتخص الكهنة بباقي لوج الزيت[608].

يُعتبر المسحُ أو الدَهنُ ("ساخ") بزيت الزيتون أمرًا مفيدًا للجسم لأنه مادة الدهن المألوفة[609]، ولاستخدام الزيت هذا صلة (التثنية 28:40؛ ميخا 6:15؛ أخبار الأيام الثاني 28:15) بِحرِّ الصيف الفلسطيني الجاف، حيث يتسبب ذلك بالتهابات جلدية. وهذا الاستخدام، أي الدَهن، يكون بشكل خاص بعد الحمام (صموئيل الثاني 12:20؛ راعوث 3:3)، والسبب في ذلك أن ترطيب الجلد بالزيت يجعل هذا الاستخدام قابلًا للحد من تأثير الحر الشديد، كما أعرف ذلك من تجربة شخصية (المجلد الأول، ص 288 وما يليها). وفي الحِداد، يحرص المرء على عدم القيام بالدهن بالزيت بعد الحمام (صموئيل الثاني 12:20 وما يلي، 14:2)، لأنه يشكل راحة ورفاهية. وإلى العناية بالرأس، ينتمي دَهنُ المرء لرأسه (الجامعة 9:8)، وهذا ما غاب عند الحِداد، ولم يمارَس مثلما الأمر عند غسل الوجه عند الصيام، في حين أن يسوع لم يسعَ إلى القيام بذلك كي لا يظهر الصائم أمام الناس صائمًا (متّى 6:17)، تمامًا مثل تفاخر الصائم في الشريعة اليهودية الذي يُعاقب عليه في الآخرة[610] وتحرم الشريعة اليهودية على لابسي السواد الاغتسال والمسح[611]، وتكون أكثر صرامة عند صيام انتظار المطر[612]، وكذلك في يوم الصلح[613]؛

(607) Neg. XII 8. 10, Tos. Neg. VIII 9 f.; IX 1 ff., Siphra 72[ab].

(608) Tos. Neg. IX 5.

(609) Tos. Schebi VI 8:

"الزيت مألوف للمسح ("سيخا")، وليس النبيذ ولا الخل".

(610) j. Chang. 77[d].

(611) j. Ber. 5[b], Mo. k. 82[d], b. Mo. k. 15[b]. 21[a].

(612) Ta'an. I 4-6.

(613) Schabb. IV 4, Jom. VIII 1, Tos. Jom. V 1.

فلا للمتعة ولا لغير المتعة يجوز الدَهن أو المسح، في حين أنه جائز في يوم السبت، بغض النظر عن الغاية[614]. وحتى الجثة يُسمح بدهنها بالزيت وغسلها في يوم السبت[615] لأن إغلاق العيون محرَّم في هذا اليوم[616]. ويمكن إغلاقها بدفع النبيذ في الأنف وتنقيط الزيت بين الجفون[617]. وإذا قام الحي بمعالجة نفسه بنفسه، حينئذ يبرز السؤال عمّا إذا كان يدهن الرأس فحسب، أم يدهن الجسد والأعضاء معه، ثم يفركها فعلًا ("شِفشيف")[618]، ويعني ذلك حماية للقدم، حين يدهن أحدهم قبل انتعال حذاء أو صندلٍ قدمه بالزيت، وهو جائز في يوم السبت[619]. وقد يحدث ذلك بعطيّة الزيت عند الكاهن، في حين لا يجوز فرك الصندل والحذاء به، أو تلطيخ المخبز والفرن، وهو ما يجوز في زيت آخر. ويستطيع الكاهن أن يدهن نفسه بعطيّة الزيت، وأن يتدحرج على فرش جلدي جديد ("قِطبيلا"، "قُطَبَليا" = *χαταβολη*)[620]، وما سوى ذلك هو أن المعتاد تزييت لوح رخامي والتدحرج عليه[621]. ولأن الاستحمام جائز في يوم السبت، يجوز للمرء دهن البدن كله قبل أن يذهب إلى الحمام، وليس دهن رأسه وحده. إلا أن المرء يستطيع اصطحاب الزيت وزيت النبيذ ("أُلنتيت"، ص 261) إلى الحمام، حيث يدهن البدن كله[622]. وكان المألوف بعد خلع الملابس في الحمام دهن الرأس أولًا ثم جميع الأعضاء[623].

---

(614) j. Schabb. 12ª.

(615) Schabb. XXIII 5.

(616) Ibid.

(617) Tos. Schabb. XVII 19, b. Schabb. 151ᵇ.

(618) Tos. Makk. IV 3;

يُقارن:

Dem. I 18

(619) Tos. Schabb. III 16.

(620) Tos. Ter. X 11;

يُقارن:

Tos. Schebi. VI 12, Schabb. III 17, j. Schabb. 8ª, Mischn. Kel. XVI 4.

(621) Tos. Ter. X 10, Dem. I 19, Schebi. VI 9, Schabb. XVI 14.

(622) Tos. Schabb. XVI 16. 17.

(623) Mass. Dérekh Erez. 10.

وإذا كان خدم الحمام يُدعون "أوليارين" (= *olearius*، *δλεαριος*)، فإنهم كانوا على الأغلب أولئك الذي يقومون بدهن المستحم بالزيت[624]. وفي أوقات السنة الباردة، ربما كان من المحبذ تسخين الزيت المخصص للدهن. ومن أجل ذلك ربما أمكن في يوم السبت حمل إبريق الزيت الصغير أمام نار الإحماء، وإحماء اليد المغموسة بالزيت على سراج، كي يتم بعد ذلك دهن طفل، أو يُدفئ المرء نفسه بعد الدهن على موقد النار[625]. وإذا مسح المرء أدوات بالزيت[626] كي تصبح لامعة أو جميلة[627]، فحينئذ ربما يخطر المعدن في البال أيضًا. وتُذكَر الأحذية والصنادل[628] التي يُفترض أن يصبح جلدها مرنًا من خلال دهنها الزيت[629]، وكذلك الأمر بالنسبة إلى التنّور وموقد الطبخ ("كيرَيِم") اللذين يُراد بهذه الطريقة جعلهما محكمين أكثر (ص 263)[630].

وإذا كان زيتًا عاديًا ذلك الذي يدهن به المضيف رأس الضيف (المزامير 5:23)، والذي يقوم، كزيت فرح ("شيْمِن ساسون")، بالتعويض عن الحزن، (إشعيا 3:61)، فعلى المرء أن يفترض أن رائحة الزيت، الذي يفترض به (المزامير 11:92) أن يكون منعشًا ("شيْمِن رعنان")، قد جرى الإحساس بها كشيء لطيف. والحال أعظم حين يكون الزيت مخلوطًا بمواد منكَّهة ويقتصر استخدامه على الرائحة، ولذلك مسألة ترف أكثر منه عناية بالبدن. ومثل هذا الطيب هو *μυρον* (بالمسيحية الفلسطينية "بيشِم") الذي يُسكب (متّى 7:26، 12؛ مرقس 3:14، 5) على رأس يسوع، وفي يوحنا (3:12)، على قدميه، وفي الآية 7 يصفه كمن خُصص فعلًا من أجل جثته، كذلك *μυρον*، حيث دُهِنَت به (لوقا 37:7 وما يلي، 46) قدما يسوع، لأن المرء لا يُقدم على الوصول إلى

(624) يُنظر:

Krauß, *Talmud Archäologie*, vol. 1, pp. 225, 679; *Bad und Badewesen*, p. 57

(625) Tos. Schabb. III 5, b. Schabb. 40b.

(626) Dem. I 3, Tos. Ter. VIII 15.

(627) Tos. Schabb. XVI 14.

(628) Tos. Ter. X 11, Schebi. VI 10.

(629) Schebi. VIII 9.

(630) Tos. Ter. X 11, Schebi. VI 10.

الرأس، الذي هو، في واقع الأمر، الذي يستحق ذلك. فإذا كان هو المرّ، فربما كان يتألف، بحسب الخروج (23:30 وما يلي؛ ص 266) من خليط الزيت والمرّ الذي هو صمغ يخرج من ساق شجرة المرّ (Commophora abyssinica). وبالنسبة إلى الـ"ناردين الخالص" (مرقس 3:14؛ يوحنا 3:12)، ففي فهرس مايرهوف (Meyerhof) للعقاقير، قد يؤخذ "زيت سُمبُل هِنْدِي"، أي زيت حشائش (Andropogon Nardus)، في الحسبان. ومن أجل تشريف الميت، تُحضر أطياب ومر إلى الجثة في القبر (لوقا 56:23، 1:24؛ يوحنا 40:19) (يُقارن أخبار الأيام الثاني 14:16 "بِساميم اوزِنيم مِرُقّاهيم بِمِرقَحَت") كما لو كان حيًا، وربما للتغطية على رائحة تعفن الجثة التي تكون غير مدفونة في القبر. وفي مرقس وحده (1:16) حديث عن دَهْنٍ، وبالطبع كان هناك زيت مخلوط (يُنظر أدناه) غايته مسح الجسم أو رش جزء منه.

إلى ذلك ينتمي في الشريعة اليهودية الزيت المخلوط براوئح طيبة ("شيِمِن عاريب")[631] والمعادل للنبيذ عند منح البركة، ويُفترض أن يُستخدم بعد ذلك في دهن ضيوف المائدة. وبحسب مدرسة هيليل، يُمسَح رأس الخادم بالزيت بعد منح البركة، أو، في حال كان الخادم هذا طالب علم، يُمسح الحائط، إذ لا يُفترض بالعَالِم أن يخرج متطيبًا ("مِبُسّام")[632]، إلّا أن على المرء، كشكل من أشكال المجاملة والأدب، وبقارورة صغيرة فارغة ("بَخ ريقان") دعوة شخص إلى القيام بِـ: "سوخ شيْمن"، أي "إدهن نفسك بالزيت!"[633]؛ فبعد وجبة الطعام، يمكن استخدام الزيت قبل منح البركة الختامية، في تنظيف الأيدي[634]. ويعد ذلك تشريفًا خاصًا، حين يدع المرء الزيت والنبيذ يتدفقان

---

(631) Tos. Schebi. VI 8, 13.

(632) Tos. Ber. VI 5, j. Ber. 12b;

يُقارن: 10d.

(633) b. Chull. 94a.

(634) b. Ber. 53b;

يُقارن:

j. Ber. 10d,

"شيْمِن لِزُهما"، أي "زيت للتلويث".

في خيوط أمام أزواج تُزف أو أمام العلماء[635]، أو حين تدع النساء في حفل زواج قطرات من الزيت تتساقط على رأس الحاخام[636].

وهناك مهنة العطار ("بَطّام")[637]. ففي القدس سوق للعطارين ("شوق شلبَطّامين")[638]، أي أنه تسنّى شراء دهون لقبر يسوع (مرقس 16:1). أمّا زيت المرهم ("شيْمِن مِفُطّام")[639]، فقد أُعد من جذور ("عِقّاريم") ملائمة لذلك؛ إذ غلاه المرء في الماء، وسكب الزيت عليه كي يمتص الرائحة، ثم أخرجه منه. وهذه كانت طريقة العطارين، في حين أن آخرين ينقعون الجذور في الزيت مباشرة[640]. ويجوز استعمال زيت الجذر هذا في يوم السبت للمسح، لكن ليس للمداواة[641]. وفي الأزمنة القديمة، كانت مهنة الـ"روقيَح" (الخروج 25:30، 35، 29:37؛ نحميا 8:3 ["رَقّاح"]؛ سيراخ 7:38) والـ"رَقّاحا" بين خادمات أميرة (صموئيل الأول 13:8) قريبة من مهنة الـ"مِرقَحَت" (الخروج 25:30)، و"مِرقاحا"، وهي الأداة التي يقوم فيها العطّار بالمزج والنقع (أيوب 23:41). ومن هذا الصنف يأتي زيت المرهم المقدس ("شيْمِن مِشحَت قودِش") والإلزامي للهيكل (الخروج 23:30 وما يلي، 40:9-11)، والذي لا يجوز استخدامه لغايات تدنيسية. وعلى سبيل

---

(635) Tos. Schabb. VII 16. 17;

يُقارن:

b. Ber. 50^b MS. München.

(636) b. Keth. 17b,

يُقارن:

Billerbeck, *Kommentar.*

نقلًا عن متى 17:6.

(637) Tos. Schebi. V 8, j. Jom. 41^d, Sot. 22^c.

(638) ‘Er. X 9;

يُقارن:

j. Jom. 41^d.

(639) Ter. XI 1, Ma’as. sch. II 1. 2, Tos. Schebi. VI 13, j. Ma’as. sch. 53^b.

(640) j. Sot. 22^c, Schek. 49^c.

(641) Schabb. XIV 3.

المثال، دهن جسد إنسان (الخروج 32:30)[642]، وهو ما يلزمه خلط "هِن" من الزيت [وحدة قياس عبرية قديمة تعادل 5.7 لترات] بكميات محددة من "مور دِرور"، أي "مر يتدفق بشكل حر"، وهو على الراجح صمغ Commophora abyssinica (مايرهوف[643]، رقم 464، "مُرّ حِجازِي"، سعديا "مِسك خاصّ")، من "قِنّمُن بيْسِم"، ربما قرفة (مايرهوف 259 "قِرفة"، سعديا "عود طيب")، من "قِني بوسِم"، يُقارن "قان" في إشعيا (24:43)، وإرميا (20:6)، وحزقيال (19:27)، ونشيد الأنشاد (14:4)، عود الوج (مايرهوف 142 "قصب ضريرة"، وهكذا أيضًا سعديا)، ومن "قِدّا"، يُقارن حزقيال (19:27) (سعديا "قُسط"، مايرهوف 143 "قُسط"، Costus speciosus؛ أونكيليوس "قِصيعَتا"، ربما مايرهوف 251 "خشب قُصيّا"). ولأن من المفترض أخذ ما قيمته 500 شاقل من الـ"مور" والـ"قِدّا"، و250 شاقلًا من "قِنّامون" و"قانِ"، يترتب على ذلك 16.37 كلغ توابل للـ"هِن"، أي 60.74 لِترًا من الزيت. وفي ذلك يرى التأمل اليهودي معجزة؛ إذ إن بهذه الكمية القليلة نسبيًا، دُهنت خيمة الاجتماع وأدواتها، وهارون وأبناؤه، وجميع الكهنة ذوي المراتب العليا، وعلى الأقل أوائل السلالات الملكية، وكذلك سليمان جراء الخلاف على العرش[644] خصوصًا أنه كان هناك تحفّظ فني مفاده أن الـ هن [هم في التلمود] بالكاد يكفي استيعاب كمية التابل الإلزامية، وأن النار والحطب والمرجل أو الحوض ("يورا")، تمتص بعض الزيت[645]. أمّا إبريق الزيت ("صِلوحيت") المحجوب مع الصندوق (ص 254)، والذي عادة ما يُستخدم من أجل "بِلَيطون"، "بُلياطون" (= φολιατον) "ناردين" أيضًا[646]، فلا بد له، على الرغم من كل ذلك، أن يتمتع

---

(642) يُقارن: Makk. III 2; Tos. Makk. IV. 3, Kerit. I 1.

(643) سوق العقاقير والروائح العطرة في القاهرة (1918) *Bazar der Drogen und Wohlgerüchte in Kairo*.

(644) يُقارن: Tos. Sanh. IV 8.

(645) j. Sot. 22^{c}, Schek. 49^{c}, b. Ker. 5^{b}.

(646) Kel. XXX 4, (Cod. Kaufm. "بِلياطوس")، Tos. Schabb. IV 12, VIII 12. 21.

بمقدار معتبَر. ومهما يكن الأمر، يجب حماية زيت الدهن من الذباب، فهو سيفسده إذا سقط ميتًا فيه (الجامعة 1:10).

لاستخدام زيت الدهن المقدس أهمية فريدة، ويُفترض به ألّا يمارس تأثيرًا خارجيًا في الشخص أو الشيء الذي يلامسه، بل ينقل خاصية القدسية، أي الانتماء إلى الله، بحيث يدخل المدهونون في حماية الرب الذي يعالج ضررهم وضرره (صموئيل الأول 7:24، 11، 9:26، 11، 23؛ صموئيل الثاني 14:1، 16، 22:19؛ المزامير 15:5، 1؛ أخبار الأيام الأول 22:16). وهذا الاستخدام للزيت، المستقل تمامًا عن الكمية المستخدمة منه، وبالتالي تكفي أصغر كمية منه، يجري تمييزه، كـ"ماشَح" من الدهن ("ساخ"). ولأن المسح يحصل بأمر إلهي، يمكن اعتبار الرب هو الماسح (صموئيل الأول 1:10، 17:15؛ المزامير 8:45) واعتبار الزيت المستخدم في المسح مقدسًا مثل زيت الرب (المزامير 21:89). ويجري صب الزيت على الرأس إمّا من قرن ("كيِرِن"، صموئيل الأول 1:16، 13؛ الملوك الأول 39:1) وإمّا من إبريق صغير ("بَخ"، صموئيل الأول 1:10). وبهذه الطريقة "يُمسَح" الملك (القضاة 8:9؛ صموئيل الأول 16:9، 1:10، 17:15، 13:16؛ الملوك الأول 39:1، 15:19 وما يلي، المزامير 8:45، 21:89)، وكذلك كبير الكهنة (الخروج 7:29، 21، 29؛ سفر اللاويين 12:8؛ العدد 25:35؛ سيراخ 15:45)، وبحسب الخروج (41:28، 15:40) يُمسح جميع الكهنة، وهو ما عاد مألوفًا في ما بعد بحسب سفر اللاويين (12:8 وما يلي). وبحسب الشريعة اليهودية[647]، اتخذ مسح الملك شكل دائرة، وكبير الكهنة شكل إكسي، أي شكل صليب. كذلك يستطيع النبي من خلال المسح أن يبدأ وظيفته (الملوك 16:19). وبسبب هذا "المسح"، فإن "الممسوح" ("ماشيَح") هو تسمية لكبير الكهنة (سفر اللاويين 3:4، 5، 16، 15:6)، وكذلك للملك (صموئيل الأول 10:2، 35، 7:24، 11؛ المزامير 2:2). وبذلك يُميَّز، بحسب الأحكام الواردة في كتاب موسى الثالث، كبير الكهنة من الكهنة غير الممسوحين، والملك باعتباره الممسوح من الرب نيابة عن أفراد الشعب الذين لا يتمتعون بهذه الخاصية. وحين يجري "مسح" الدرع

(647) Siphra 10^{d}, b. Ker. 5^{b}.

(صموئيل الثاني 21:1؛ إشعيا 5:21)، وهو المسح الذي لا يكون مجرد مسح تقني، حينئذ يوضَع، ومعه حامله، في رعاية الرب؛ فزيت المسح المقدس المعد وفق أحكام ("شيْمِن همِشحا"، ص 265 وما يليها)، يمنح خيمة الاجتماع وجميع أدواته خاصية قدسية دائمة (الخروج 23:30 وما يلي، 9:40 وما يلي؛ سفر اللاويين 10:8 وما يلي).

وعلى صلة بذلك قيام يعقوب بصب الزيت على رأس حجر بيت إيل (التكوين 18:28، 13:31 ("ماشَح")، 14:35)، كي يُعلن مكان وحي إلهي وقد أصبح إلى الأبد مكانًا مقدسًا.

ت) الزيت كمادة مضيئة

منذ أن نحّى النفط الزيت جانبًا، حتى عند الفلاحين والبدو، بالكاد بقيت أهمية للزيت في إضاءة البيت. وبشكل نادر صادفتُ مصباح الزيت الصغير ("سراج") في شكل صحن خزفي صغير جدًا، وهو مفتوح وله إطار قائم، وفيه بوز صغير للفتيلة[648]. وربما يُحتفظ بالمصباح الصغير أيضًا كـ"مِسراجة"[649]، ارتفاعه نحو 20 سم، ويتكئ على طبق خزفي واسع ومزوَّد في الوسط بصحن صغير له مقبض، بحيث يستطيع المرء حمل المصباح دونما صعوبة ومن غير سكب الزيت. وعند البدو، يُفترض أنه كان يُبدل أحيانًا الزيت بالسمن[650]. وعن الزمن القديم يعبّر المثل[651]: "صار لأمّ اِستيت بيت ومسرجة وبريق زيت": "صار لأم ستيت بيت وسراج وإبريق زيت (من أجل السراج)"، أي كل ما تتمناه امرأة هو أن تقع مسؤولية إضاءة البيت على عاتقها. والإضاءة غير ممكنة إذا لم يتوافر الزيت: "اِلِّي في سراجه زيت بضويه"[652]. وطبعًا تعمل ربة البيت على نحو خاطئ إذا لم يُستخدم ضوء النهار في العمل المنزلي، والتي

(648) الصور 76، 77، 81.

(649) الصورة 77.

(650) Cana'an, *JPOS*, vol. 11, p. 16.

(651) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 201.

(652) Cana'an, *JPOS*, vol. 13, p. 177.

ربما يُقال عنها[653]: "بالنِهار تفَضِّي البيت، وفي الليل تحرق الزيت". ومن المفترض أن إضافة الملح إلى الزيت يجعل الإضاءة أكثر سطوعًا أو أن الفتيلة تخدم فترة أطول[654].

وعند إضاءة البيت، يجب ملاحظة أن بيوت الفلاحين من الطراز القديم غالبًا ما تفتقر إلى الشبابيك، لأن هناك حاجة ماسة إلى الضوء حتى في النهار، إذا لم يقم المرء بفتح الباب. وليلًا يحتاج المرء إلى الضوء إذا استوجبت الحال العناية بأطفال صغار، وقيام المرأة بالأعمال المنزلية التي يعوزها الهدوء في النهار، خصوصًا في أعمال الترقيع والرتق، فضلًا عن أنها كثيرًا ما تقوم بإعداد المعجن ليلًا، بحيث يفضل المرء إبقاء المصباح مضاءً بشكل مستمر، خصوصًا أن الضوء يصد الأرواح الشريرة (يُقارن ص 23). والهبوط السريع لليل في البرية (يُقارن المجلد الأول، ص 622 وما يليها) هو السبب في تجنب المرء الارتحال ليلًا. فالسبل الحجرية، غالبًا صخرية، ونادرًا مستقيمة، لا يمكن السير فيها في الظلام. وقد قمتُ شخصيًا، تحت ظروف محددة، باختيار طريق غير مباشر أطول بست مرات، متجنبًا طريقًا معروفًا بين كتلٍ صخرية. ولذلك، لم يكن في الإمكان الاستغناء عن القنديل الكبير ("فانوس") ذي المصباح الذي يُنار بالنفط. وفي المدن التي لم تكن الشوارع فيها مضاءة في الماضي، اعتُبر المرء لصًا في حال سيره في الشوارع من دون الفانوس الذي كان الخادم يحمله ويسير به أمام الوجيه. ومن المفترض أن تكون مصابيح صغيرة تعمل على الزيت قد استُخدمت في الماضي. وقد استخدم المرء في مواكب الزفاف الليلية نوعًا من المشاعل ("مشعل"، ج. "مشاعل") هو عبارة عن خِرَقٍ مغرّقة بالزيت على عيدان (رام الله، جفنا، الكرك). كما استخدم المرء أطباقًا تحتوي رمادًا وزيتًا وفتيلًا للغرض نفسه (بلاط).

---

(653) Berggren, *Guide français-arabe*;

يُنظر أدناه، كلمة هويلة (*huile*). ويُقارن أعلاه، ص 23.

(654) Cana'an, *JPOS*, vol. 11, p. 16.

اللافت أن العهد القديم يذكر أهمية الزيت في إضاءة البيت، وبالتحديد في شأن سراج خيمة الاجتماع (الخروج 6:25، 20:27، 8:35، 14، 28؛ سفر اللاويين 2:24؛ يُقارن ص 238). إلّا أن ما يرتبط بحياة المدينة من نور السراج ("أور نير"، إرميا 10:25؛ يُقارن رؤيا 23:18)، يكاد يطابق ضجة المطحنة، كأمر طبيعي. ويؤخذ في الحسبان أن ربة البيت كثيرًا ما تقوم بالطحن ليلًا، ولا بد للسراج من زيت زيتون كأمر طبيعي ومسلَّم به. وإذا كان السراج ("نير") لدى ربة البيت النشيطة لا ينطفئ ليلًا (الأمثال 18:31)، فإن عليها أن توفر زيتًا ليكون تحت تصرفها بشكل دائم، ولا يجوز أن يغيب الفتيل الكتاني الذي يمتص الزيت، ويجعله يحترق ("بِشتا"، إشعيا 3:42، 17:43؛ متّى 20:12)، والذي قد يكون السبب وراء قيام المرء بإهداء الحبيبة كتانًا وزيتًا (هوشع 7:2).

يحصل الخدم الذين ينتظرون سيدهم ليلًا على السراج (λυχνος) مشتعلًا (لوقا 35:12)، بحيث لا يجري إشعاله عند قدومه فحسب (يُقارن ص 24 وما يليها). ولكي يُضيء على نطاق واسع، يوضَع، بشكل حكيم، على شمعدان (*λυχνια*)، أي على حامل مرتفع (متّى 15:5؛ مرقس 21:4؛ لوقا 16:8، 33:11). وعن العلية التي أعدت من أجل أليشع في شونم، لم يغب الشمعدان ("مِنورا") مع مصباح ينتصب عاليًا (الملوك الثاني 10:4). أمّا كيف كانت المصابيح *λαμπαδες* موضوعة في علية تَرُوَاس (أعمال الرسل 8:20)، فلا يُذكر ذلك. وقد تمتع شمعدان ("منورا") خيمة الاجتماع والهيكل (الخروج 31:25 وما يلي، 17:37 وما يلي؛ العدد 2:8 وما يلي؛ الملوك الأول 49:7 وما يلي؛ أخبار الأيام الثاني 20:4 وما يلي؛ سيراخ 17:26؛ سفر المكابيين الأول 49:4 وما يلي؛ سفر المكابيين الثاني 3:10) بما مجموعه سبعة مصابيح على أذرعه الستة والجزء المركزي الأوسط منه، والتي تتبعها ملاقط ("مِلكاحَيم") لوضع الفتائل والمقالي ("مَحتوت") وإخراجها (الخروج 38:25، 23:37؛ أخبار الأيام الثاني 21:4 وما يلي)[655]. وخلافًا لشمعدانات الهيكل، وهي التي كان عشرة منها في هيكل سليمان (الملوك الأول 49:7؛ أخبار الأيام الثاني 7:4)، وواحد فقط في

(655) يُقارن شمعدان الهيكل على قوس تيتوس في روما.

هيكل ما بعد المنفى (المكابيين الأول 4:49 وما يلي)[656]، فإن شمعدان زكريا (4:2 وما يلي)[657]، والذي بموجبه تناظر "جُلّا" هنا "بيْرَخ" شمعدان خيمة الاجتماع (الخروج 25:31، 33، 34)، هو صورة لشمعدان بمصابيحه السبعة يحصل على زيته من خلال أنابيب من إناء مملوء بزيت شجرتَي زيتون (يُقارن سيلين بشأن الجملة). كما كان هناك شمعدانات في الهياكل الوثنية (باروخ 6:19)، وبشكل دائم ("تاميد")، من المساء حتى الصباح، بحسب سفر اللاويين (24:3)، وكل مساء، بحسب أخبار الأيام الثاني (13:11)، ويفترض أن تكون مصابيح شمعدان الهيكل معدَّة. وبحسب الشريعة اليهودية، فإن ذلك يحدث كل صباح على يدي الكاهن الذي اختير بالقرعة، ووقف من أجل ذلك على حجر من درجات ثلاث أمام الشمعدان. وإلى ذلك أضاف إبريق ("كوز") زيت فنظف (دِشّين) المصابيح التي كانت انطفأت بشكل جزئي. وقد حرص على أن يبقى، على الأقل، المصباح الثاني الظاهر من الشرق، مشتعلًا طوال النهار، والذي منه يتم بعد الظهر إعادة إشعال الشمعدان بأكمله. وفي حال كانت المصابيح كلها قد انطفأت، لا بد حينئذ من أخذ لهب جديد من مذبح القرابين المُحرقة.

أمّا المكان المقدس من خيمة الاجتماع والهيكل، والذي فيه وقف الشمعدان أو الشمعدانات، فإنه كان بلا نوافذ، ومن هنا احتاج إلى مصابيح مشتعلة في أثناء النهار. كذلك يُفترض أن البيت الفلسطيني القديم لم تتوافر فيه نوافذ كثيرة. ولذلك، قد يكون هناك حاجة إلى مصباح في أثناء النهار، إذا استوجب الأمر البحث عن شيء صغير مثل قطعة نقود معدنية (لوقا 15:8؛ Schir. R. 1,1 (3ª)). وفي الخلاء، يحتاج المرء إلى ضوء صناعي، في حال غاب ضوء القمر ليلًا. وبناء عليه، على المرء أن يمتلك مصابيح ("نيروت")، إذا ما افترض البحث عن شيء في المدينة (صفنيا 1:12). والمصابيح (*λαμπαδες*) ليست مجرد زينة، حين تحافظ العذارى عليها مشتعلة لوقت أطول من أجل سير

(656) هكذا أيضًا عند:

Josephus, *Bell. Jud.* V 5, Tam. III 1.

(657) يُقارن

Möhlenbrink, ZDPV 1929, S. 257 ff.

العريس إلى العروس (متى 25:1، 3 وما يلي)؛ فالشوارع الضيقة لمدينة ما؛ تلك الشوارع التي نادرًا ما يهب الريح فيها، هي التي تُفترض هنا. ولأن المصابيح صغيرة، فإن زيتها كثيرًا ما يحتاج إلى تكرار التعبئة، ولهذا لا بد للعذارى من أن يصطحبن معهن زيتًا في أوانٍ (αγγεια)، كي "يصلحن" (الآية 7) المصابيح إذا ما خبا نورها في أثناء نومهن، أي كي يتمكنّ من تفتيت الأجزاء التي احترقت من الفتيل، وإضافة الزيت اللازم؛ فالـ"صِلوحيت" (ص 253 وما يليها) الشبيه بالقنينة، ربما كان هو إناء الزيت الملائم للحمل. وفي الطريق، ثمة حاجة إلى المصباح، كي لا تضل القدم سبيلها (المزامير 105:119). وقد تضمّن تجهيز الزمرة التي ألقت القبض على يسوع عبر وادي قدرون، مشاعل (λαμπαδες) ومصابيح (φανοι) (يوحنا 3:18). وحلَّ عمود النار عند خروج بني إسرائيل من أرض مصر (الخروج 21:13 وما يلي؛ التثنية 33:1) ليلًا في محل المشعل ("لَبّيد" القضاة 16:7) أو القنديل الذي يحتاج إليه المرتحل، والذي قد يتصوره المرء اليوم على هيئة فانوس (ص 269). وبناء عليه، فإن ضوء القنديل لا غنى عنه. وفي القدس الجديدة وحدها، في نهاية الزمن، يكون الوضع مختلفًا، لأن الحمل أو الرب ذاته قد حل في محله (رؤيا يوحنا 23:21، 5:22).

والصورة المجازية للإنسان لها صلة بالمعنى الكبير لقنديل الزيت في حياة الإنسان؛ فهي تعني سعادة حياتية حين تكون ساطعة، وموتًا حين تكون قد خبت (المزامير 29:18؛ أيوب 6:18، 17:21؛ الأمثال 9:13، 20:20، 20:24)، هكذا للفرد وللشعب أيضًا (صموئيل الثاني 17:21). ولأن حياة الإنسان الفاني تستمر في الخلف، هكذا يمكن تصور السراج (الملوك الأول 36:11؛ المزامير 17:132). وكمحافظ على الحياة، يُضيء قنديل الإنسان (المزامير 29:18)، فإن الرب هو قنديل الإنسان (صموئيل الثاني 29:22؛ أيوب 3:29). ولأن وصيته ترشد إلى الطريق الصحيح، فإنها تشبه مصباح الطريق الليلي (الأمثال 23:6؛ المزامير 115:119 وما يلي؛ يُقارن الحكمة 4:18). إلّا أن الإنسان يمتلك في روحه، نظرًا إلى حافز البحث لديها، سراجَ الرب (الأمثال 27:20 السبعونية)، وهو في واقع الأمر، خصوصًا عند الكافر، الخطية (الأمثال 4:21) التي لا تستطيع منح الضوء الحقيقي.

وعوضًا عن زيت الزيتون الذي يُستخدم وقودًا، تعرف الشريعة اليهودية زيت السمسم وزيت الجوز وزيت الفجل وزيت السمك وزيت الحنظل وزيت الخروع، إلّا أنها تستثني جميع أنواع الزيت هذه من نور السبت ومن المكان المقدس، وتقبل زيت الزيتون، لأن هذا هو زيت السراج العادي. أمّا في البلاد التي تفتقر إلى زيت الزيتون، فتؤخذ أنواع زيت أخرى في الحسبان(658). ومهما يكن الأمر، فإن الزيت الصالح للاستخدام يعود، جرّاء عدم طهارته، زيتًا للحرق ("شيْمِن سِريفا") فحسب، إلى سراج يريد المرء أن يُشعل فتيله ("بِتيلا") به(659). وقد يُوضع إناء أسفل السراج ("نير")، ربما طبق، لالتقاط الزيت الذي ينقط(660). وقد يمتلك السراج الزجاجي ("باناس"(661) = $\varphi\alpha\nu o\varsigma$)، والشمعدان ("مِنورا") إناء زيت ("بيت قِبّول نير") يختلف عن السراج(662). ويجري أحيانًا إعداد مكان خاص لوضع السراج ("بيت نير") على موقد الطبخ، مثلًا(663). وبفضل قطعة طين أو فخار موضوعة أسفل السراج، يمكن المرء أن يجعله مشتعلًا لوقت أطول. وبالملح يضاعف من قوة إضاءة الزيت (يُقارن ص 268)(664). وباستخدام الزيت، يستطيع المرء أن يشعل نارًا، ولكن في السنة السبتية فحسب، بحيث يقوم المرء بغمر خشب في الزيت، ووضعه على اليد(665)،

---

(658) Schabb. II 1. 2, Tos. Schabb. II 3. 4, Siphra 103b.

(659) Schabb. II 1. 2; Tos. Schabb. II 1, Ter. X 9.

(660) Schabb. III 6.

(661) Cod. Kaufm., "بانيس".

(662) Kel. II 4; Tos. Kel. B. m. II 7, Kel. B. b. VII 11; يُقارن: Tos. Ber. VI 7, Kel. B. m. II 6, حيث ربما تحل "باناس" في محل "بُقطي"، يُقارن: Mischn. Kel. XII 2.

(663) Kel. V 3, Tos. Kel. B. k. V 6.

(664) Tos. Schabb. II 7. 8, b. Schabb. 67b.

(665) Tos. Schebi. V 13, حيث تحل "عيصيم" بدلًا من "عَصيص".

في حين لا يوجد أي تحفّظ على قيام المرء بحرق[666] زيت السنة السبتية أو دهنه[667].

أمّا كيف الحصول على مصابيح وشمعدانات في البيت الخاص، فهو ما تعرض له المصابيح الفخارية التي جرى الحفاظ عليها منذ جميع أزمنة الماضي الفلسطيني[668]؛ إذ امتلكت في البداية صحنًا مستديرًا مفتوحًا مع طوية صغيرة للحافة من أجل الفتيل. ويُزوَّد لاحقًا الصحن بقدم منبسطة، وتُكبَّر طوية الفتيل، كي يُطوى في النهاية بشكل كلي. وفي العصر الإغريقي - الروماني تبدأ المصابيح المغلقة بالظهور مع قناة خاصة للفتيل. وفي الزمن العربي، يظهر بدلًا من ذلك المصباح البيضاوي المدبّب في اتجاه ثقب الفتيل. كما توجد أيضًا مصابيح مع حامل، أي شمعدان. ويعرف الزمن القديم حوامل مصابيح معدنية، أمّا المصابيح المعلقة[669]، فقد ظهرت لاحقًا.

ث) استخدام الزيت لصنع الصابون

من المهم جدًا في فلسطين أن جزءًا كبيرًا من الزيت المنتج يُستخدم في معامل الصابون ("مِصبنة"، "صبّانة")، وهو ما لاحظته في سنة 1900 في حلب ونابلس[670]؛ فبدلًا من البوتاس المستورد (وفقًا لِباور "هيدرات البوتاس") الذي نحّى جانبًا المنتوج المحلي منذ وقت طويل، كان يُستخدم في الماضي رماد نباتات البوتاس التي أنتجها بشكل خاص بدو في الضفة الشرقية لنهر الأردن. وفي حلب، سمّى أحدهم لي "اِشنان" و"حرميل" كنباتات مستخدمة لذلك، حيث تُعتبر الأولى الأفضل. وفي نابلس، تحدث أحدهم عن "عُشب القلي"

---

(666) Tos. Schebi. V 13.

(667) Tos. Schebi. V II 7.

(668) الصور 82-84، يُقارن:

Galling, *ZDPV* (1923), pp. 1ff.; Thomsen, *Reallex*,

أدناه كلمة إضاءة.

(669) الصورة 85.

(670) يُنظر أيضًا:

Bauer, *Volksleben*, pp. 91f.

أو الـ"شيح"، وبالقرب من القدس عن "طُعم"[671]. ويُؤخذ السبيب أو الغاسول (Mesembryanthemum)، بأنواعه المختلفة، بما في ذلك "اِشنان" و"طُعم"، في الحسبان. ولأن أنواع سلكورنيا (Salicornia) تُسمّى، وفقًا لِبوست (Post)، "غسول" أو "قَلي" [قلوي]، فقد ذُكر لي روثا (Salsola) كغسول أيضًا. ويود المرء افتراض أنها تُعتبر مسحوق غسيل (يُقارن "غَسَل")[672]. كوم من مثل نباتات البوتاس هذه يحرقه البدو ويغطوه بالتراب، حيث يسيل نسغ النباتات في حفرة ويتحول هناك خلال يومين إلى كتلة صلبة. هكذا هو الأمر في صحراء تدمُر، ومن هناك تُحضر إلى حلب في قطع كبيرة كـ"حجار صبار"، "غضروف"، وفي شكل أصغر مثل "فِرجلُس"، وفي شكل متناهٍ في الصغر فيُسمّى "حَلّ". ومن المفترض أنه كان في السابق يجري استخدام رماد النبات القلوي، وهو ما تدل عليه تسمية بعض النباتات بِـ"غسول". في غضون ذلك، يعرف المرء، كبديل من الصابون، ماء رماد الخشب ("مُي صَفوة" أو "صفوة" فحسب) في حلب ومرجعيون، عند أهل المدن والفلاحين والبدو.

ويقوم صانع الصابون ("صبّان") في حلب بطحن رماد النباتات التي يجلبها البدو في مطحنة شبيهة بمجرشة البرغل ("عدسة") (المجلد الثالث، ص 249 وما يليها) ذات حجر قائم بشكل منحرف. ومن أجل ذلك، امتلك أحدهم في نابلس هاونًا حجريًا كبيرًا ("جُرن") سحق فيه الـ"بوتاس السوري" ("قُلي شامِي") بمطرقة خشبية ("مدقة"). ثم تبع ذلك تنخيله في غربال ومزجه بجير مخفف ("شيد") وماء، وتحريك المزيج بمعزقة ("مِغرفة")، لتُعبَّأ هذه الكتلة ("خمير") في أحواض ("حوض"، ج. "حُوَض"، "أحواض"، في حلب "تخميرة"). ومن أجل ذلك تتمتع معامل الصابون[673] بتجويف مربع كبير (في حلب "صَمدة"، في فلسطين وفقًا لباور "مخمر") على كل جهة من جهاته الثلاث حوضان أو ثلاثة أحواض مربعة مخصصة لكتلة البوتاس (يُنظر أعلاه)،

(671) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 68.

(672) عن نباتات الصابون في الشرق، يُنظر:

Löw, *Flora*, vol. 1, pp. 637ff.

(673) الصورة 79.

وأمامها أحواض (في حلب "جِبّ"، ج. "جباب") تحتية ضيقة تستقبل السائل المنساب من الأحواض العليا. وفي حلب، ارتبطت جميع الأحواض بمجرى يلتف حولها، بحيث يمكن أن يدخل الماء من خلاله إليها. وفي نابلس، كان يجري غرف الماء من حوض في ركن التجويف المربع وصبّه في الأحواض العليا. وعلى الجهة الرابعة للمكان المجوّف، والذي ينزل المرء إليه مستخدمًا الدرج، وُجد في حلب حوض مستدير ("قُدْر")، وفي الوسط حيز مستدير يُوضع فيه مرجل من النحاس يتم تسخينه من الأسفل بإشعال ثفل الزيتون ("جفت"). وللحوض كله مجرى نحو المكان المجوف، حيث يستقبل حوض ضيق ("جِبّ") السائل المتسرب. وفي نابلس، استُخدم الحوض نفسه مرجلًا ("حِلّة")، إذ كان مزودًا بقعر معدني ينحدر نحو الوسط. وهنا لم يُفتقر إلى مجرى نحو الحوض ("مِبزَل").

أمّا السائل الأحمر ("مويت خمير") الذي يسيل من كتلة البوتاس (في حلب "جبلة") المعبأة في الأوعية إلى الأحواض، فتتكرر عملية صبّه في الأوعية إلى أن تسيل من دون لون. وفي نابلس تمثلت العملية التالية في غلي الزيت في "مرجل" مع شيء من ماء البوتاس، بحيث تُصَبّ كميات جديدة من ماء البوتاس فوقه، وتحرَّك بجاروف ("دِكشاب"). ويستمر الغليان نحو سبعة أيام، بحيث يُصرَّف بعض الماء يوميًا ويُقذف ماء بوتاس جديد نحو الأعلى. وأخيرًا تُنقَل الكتلة الزيتية ("خمير") في أوعية خشبية كبيرة ("مَخمر") على الأكتاف إلى مكان النشر المهوّى ("مَفرش")، حيث تُنشَر هناك على الأرضية المبيّضة. وهنا يُستخدم لوح بيضاوي له مقبض ("مالِش"). ويحدد قضيب حديدي مع كلّاب في نهايته ومقبض خشبي لليد ما إذا كانت الطبقة سميكة بشكل متساوٍ. وبواسطة قضيب حديدي ثانٍ ("مُقطع") شُحذ كلّابه، تُقطَّع الطبقة إلى أجزاء، ثم يُكدَّس بعضها فوق بعضٍ وتُترك، بقدر الإمكان، مدة سنتين أو ثلاث سنوات، كي تجف وتصبح "صابون" صالحًا للبيع. وبغية تقديمها كهدايا، يجري قص بعض القطع بشكل دائري ودمغها على كلتا الجهتين. ويُظهر أحد النماذج بوابة مع هلال وشجرة سرو وفرع على جانب، وقبّة على جانب آخر، مع مصابيح معلقة عليها[674].

---

(674) الصورة 80.

وفي حلب، ميّز المرء عند تصنيع الصابون بين: 1. "تشريط" كونه صب الزيت المُغْلَى مع الماء في المرجل بواسطة الجردل اليدوي ("علبة") في الأوعية التي تحتوي على كمية بوتاسيوم؛ 2. "تَكِي" كونه إعادة صب الماء المتسرب في الأسفل من الأوعية في الحوض المستدير مع المرجل من خلال قلب الجردل، وهو الأمر الذي يعاد ثلاث مرات على مدى ثلاثة أيام، بإعادة تعبئة الماء؛ 3. "رش" كونه قذف الجردل بقوة وحيوية باستخدام قضيب طويل مع لوح صغير ("مَسوَط") على مدى يومين أو ثلاثة إضافية. وفي الختام، يُصرَّف الماء، ويُعبَّأ المتبقي في أوعية كمية البوتاس كـ"حبسة" في حوض المرجل، ويُغلى هناك سبع ساعات. وإذا ترسب الماء بعد مرور اثنتي عشرة ساعة إضافية، يصرَّف حينئذٍ ويُحتفظ به كـ"فحلة" لعملية الغلي التالية. يجري بعد ذلك غرف السائل المركّز ورفعه من خلال فتحة في السقف إلى حجرة التجفيف ("مَبسَط") المغطاة نحو الأطراف بسطوح جملونية مفتوحة، بحيث يكون هناك تيار هوائي. وعلى الأرضية المغطاة بتربة جيرية ("تراب حُوار")، ينشر المرء المادة ويُقطعها بعد بضع ساعات بواسطة أداة القطع ("قطاعة")، وهي أداة من قطعة خشبية مزودة بنحو ست قِطع معدنية حادة وذات مقبض طويل. ويضع المرء القطع في أكوام مهوية ("بيبار")، حيث تجف هناك بعد أربعة أشهر، ولكن يفضَّل أن تبقى فترة أطول.

ومن أجل عملية الغلي ("طبخة")، يحتسب المرء في حلب مواد لازمة هي 12.36 "قُنطار"[675] من الزيت، و5-10 "قناطير" من البوتاسيوم، و3 "قناطير" من الجير. وتعني إضافة "زيت غار" الحصول على "صابون بْغار". وصانع الصابون على دراية بمواد تجعل الصابون خفيفًا أو ثقيلًا، أصفر أو أخضر؛ فالزيت الداكن يُعطي صابونًا أخضر. ووفقًا لجوسين[676]، يجري في نابلس طبخ 5000 كلغ من الزيت في مرجل ("حلة")، و50 كلغ صودا مذابة في 60 كلغ ماء، وسكبها في الزيت على مدى ستة أيام. ويُشرى الزيت بسعر 6 قروش للكيلو والبوتاس بنحو ثلثي قرش للكيلو.

---

(675) يُساوي الـ "قُنطار" في شمال فلسطين 256 كلغ، وفي جنوب فلسطين 288 كلغ.

(676) Jaussen, *Naplouse*, pp. 288ff.

لم تعرف فلسطين التوراتية الصابون، الذي انتقل إلى إيطاليا في القرن الثاني بعد الميلاد اختراعًا جرمانيًا وغاليًا [فرنسيًا]، ثم انتشر من إيطاليا بشكل بطيء[677]. واستُخدمت قلويات معدنية ("نيْتِر")، بحسب إرميا (22:2)، وقلويات عشبية ("بور"، "بوريت")، بحسب إرميا (22:2)، وملاخي (2:3)، وأيوب (30:9) مادةَ تنظيف عند غسل المواد. وفي وقت لاحق، ذُكر الـ"صافون" ("سافون")، يُقارن بالعربية "صابون"، مادةً لإزالة البقع[678]. واعتبرت الشريعة اليهودية "نيْتِر" و"بوريت" و"قيمونيا" و"أشلَج" موادَّ تنظيف عادية[679]. وقد فسرها ابن ميمون بالعربية بلفظة "طِفل" و"غاسول" و"مِلح القالي" و"صابون"؛ فالـ"نيْتِر" لديه نوع من التراب، و"بوريت" نبتة، و"قيمونيا" ملح قلوي، و"أشلَج" صابون. إلّا أن "قيمونيا" (= χιμωλια) هي تراب فخاري يحتوي قلويات، و"أشلَج" ليس صابونًا، بل Saponaria officinalis، بالعربية "عَسلَج"، كما "غَسّول" المعروف كتسمية لنباتات قلوية متعددة (ص 274). ومهما يكن الأمر، فقد كانت قوة تحليل القلوي معروفة منذ فترة طويلة، وارتباطه بالزيت هو ما كان يفتقر إليه.

ج) الزيت في الاقتصاد والتجارة

بغضّ النظر عن أي استخدام، يمثّل الزيت، لمالك الزيتون، سلعة تجارية تعود عليه بفائدة مادية. ولذلك يتمهل بالمشتريات أو تسديد الدفعات "تَا يِطلع الزيت"[680]. ووفقًا لفولكاني[681]، تحتاج عائلة ريفية ميسورة الحال مؤلفة من

(677) Blümner, *Technologie*, vol. 1, p. 174; Neuberger, *Technik des Altertums*, p. 119.

(678) Tos. Nidd. VIII 11, b. Nidd. 62b, Bab. k. 93b; يُقارن: Krauß, *Talmud Archäologie*, vol. 1, pp. 155, 578.

(679) Schabb. IX. 5, Nidd. IX. 6 (Cod. Kaufm.); يُقارن: Tos. Nidd. VIII 10, (حيث "نيْتِر" هو "نيتر" الإسكندري، "بوريت" = "قِميليا")، b. Nidd. 62a.

(680) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen* 74, 7.

(681) Elazari & Volcani, *The Fellah's Farm*, pp. 49f., 58.

15 فردًا إلى 100 "رطل"[682] زيت زيتون و4 "أرطال" من السمن، في حين أن فلاحًا عاديًا (6–9 أفراد) ربما اكتفى بِـ 7 جِرار من الزيت تبلغ قيمتها خمسة جنيهات استرلينية. ووفقًا لباور[683]، إذا أعطت شجرة زيتون كبيرة 120 كلغ زيتونًا أو 25 لِترًا من الزيت، حيث تحتوي جرة زيت الزيتون على 22 لِترًا من الزيت (ص 251)، فإنها ربما شملت حينئذ عشر شجرات زيتون، وأمّنت، بشكل وافر، الحاجة السنوية لعشرة أشخاص. ويبقى كل محصول إضافي قابلًا للبيع ومصدر دخل يدر على العائلة القدر المطلوب من النقد لتغطية مصاريف أخرى.

وبحسب فيكندي[684]، فإن هكتارًا مزروعًا زيتونًا ينتج محصولًا قدره 3 أطنان من الزيتون، وهذه الكمية تعطي 600 كلغ من الزيت. وعندما يُحسم العُشر، الذي يعادل 12.5 في المئة و10 في المئة، لتحضير الزيت، يبقى 465 كلغ زيتًا = 465 ماركًا ألمانيًا. وإذا احتُسب العمل في الأرض المزروعة بالزيتون وتكلفة المحصول، إضافة إلى ضريبة الأراضي واستهلاك الدَّين بِـ 244 ماركًا، حينئذٍ يقتصر الربح الصافي على 221 ماركًا، وهو ما يعدّ ريعًا جيدًا للأراضي.

ويتقلّب سعر زيت الزيتون بحسب مستوى المحصول السنوي؛ فقد يبلغ سعر الكيلو في عجلون، بحسب معطيات شوماخر[685]، قرشين فقط (= 0.33 مارك). وفي البلقاء، بحسب فرح تابري، بلغ سعر "رُطل" (2.88 كلغ) زيت الزيتون الجيد ("زيت حلو") 12–18 قرشًا، وزيت السمسم ("سيرج") 18–24 قرشًا، والسمن 30–40 قرشًا. وفي فلسطين الغربية، بلغت الأسعار الرسمية، بعد حسم العُشر، للكيلو الواحد من زيت الزيتون: 12 قرشًا في سنة 1919، و9 قروش في سنة 1920، و7 قروش في سنة 1921[686]. وتختلف الأسعار

---

(682) يساوي الـ "رطل" واحدًا في المئة من الـ "قُنطار"، أي 2.56 أو 2.88 كلغ.

(683) Bauer, *Volksleben*, pp. 163f.

(684) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 60.

(685) Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 223.

(686) Luke & Keith-Roach, *Handbook of Palestine*[1], p. 146.

باختلاف جودة الزيت. وبحسب فيكندي[687]، فإن الأنواع الغالبة في آسيا الصغرى هي التالية: 1. أجود زيت طعام من عملية العَصر الأول من الزيتون المقطوف حديثًا؛ 2. زيت الطعام الممتاز من العصر الثاني والعصر الثالث للثمرة نفسها؛ 3. زيت طعام من الزيتون المخزون؛ 4. زيت صابون من الزيتون التالف. وفي فلسطين، ربما ماثل "زيت بكر" و"زيت عملة" (ص 245) رقم 1 و2، إذا لم يكن قد خُزن الزيتون قبل ذلك، في حين يماثل "زيت طفاح" رقم 1 بشكل خاص (ص 235 وما يليها). إلّا أن الرقم 3 بالتأكيد هو الأكثر شيوعًا، كما لن يغيب الرقم 4، حيث يجب احتساب الزيت المكتسب من بقايا العَصْر.

أمّا مجمل محصول فلسطين في شرق نهر الأردن، فيبلغ، وفقًا لمعدل السنوات 1921–1928، نحو 1842 طنًا من زيتون الطعام و2913 طنًا من الزيت[688]. وإذ كان قد جرى خلال الحرب اقتلاع عُشر أشجار الزيتون، حينئذٍ يُفترض، وفقًا لذلك، أن يكون المحصول أكبر في فترة ما قبل الحرب. ومن اللافت في البيانات المتعلقة بالتصدير في سنة 1928، أنه بلغ 5,163,901 كلغ من صابون الغسيل، بقيمة 222,923 جنيهًا استرلينيًا[689]، حيث ذهب جزء كبير من محصول الزيت إلى الخارج.

ووفقًا لمعلومات حصلتُ عليها من بنك جمعية الهيكل الألمانية في يافا، أظهرت الأرقام التالية خلال السنوات الماضية إنتاج الزيت وصابون الغسيل وتصديرها:

السنة	إنتاج	تصدير الزيت	تصدير الصابون
1931	6781 طنًا	--- طن	--- طن
1932	1312 طنًا	338 طنًا	3546 طنًا
1933	720 طنًا	303 أطنان	2748 طنًا

(687) Fickendey, *Der Ölbaum in Kleinasien*, p. 97.

(688) Luke & Keith-Roach, *Handbookof Palestine*², p. 261.

(689) Ibid., p. 233.

وقد كان تصدير الصابون مرتفعًا في سنة 1932 نتيجة استيراد 2771 طنًّا من الزيوت الحامضية (*acid oils*). أمّا كيف كان تصدير الزيت ممكنًا في سنة 1933 على الرغم من تدنّي الإنتاج، فهو ما يصعب فهمه. ولكن إذا كان قد صُدِّر 764 طنًا في سنة 1932 و723 طنًا في سنة 1933 من زيوت أخرى، مثل زيت السمسم، حينئذٍ يجوز افتراض أن زيت السمسم عوّض زيت الزيتون.

وتقدم القائمة التالية، الصادرة عن مصدر رسميّ، الأرقام التالية بالكيلوغرام للسنوات الثلاث الماضية:

السنة	1931	1932	1933
زيت زيتون نقي	490,574	333,352	303,129
زيت زيتون غير منقى	308,727	381,546	---
زيت سمسم	139,259	3208	1528
زيت عباد الشمس	110,212	814,840	15,560
زيوت أخرى صالحة للأكل	18873	5890	706320

وقد زُرع نبات عباد الشمس (Helianthus annuus) في فلسطين حديثًا. ويبقى من غير الواضح كمية الزيوت الأخرى المنتجة في سنة 1933.

في الأزمنة القديمة

إن شراء زيت الوقود في المدينة من الباعة، هو أمر مسلَّم به بحسب متّى (9:25). وفي خارج فلسطين، تبدو مدينة صور ومليكها مستقبلَين للزيت الفلسطيني لقاء تصدير الأخشاب (الملوك الأول 25:5؛ أخبار الأيام الثاني 14:2؛ عزرا 7:3، حيث يُذكَر أهل صيدا أيضًا)، أو لأعمال التجارة (حزقيال 17:27)، وهذا ربما كان شريطة لقيام مركز التجارة باستخدام الزيت لتصديره عبر البحار. وإذا قام إفرايم، لأسباب سياسية، بشحن الزيت إلى مصر (هوشع 2:12)، فإن هذا يدل على عدم وجود زراعة زيتون تُذكر، وإلّا فإن النبيذ والزيت هما من بضائع التجارة العالمية (رؤيا يوحنا 13:18).

وتعرف الشريعة اليهودية أن الزيتون يباع في السوق[690]، وأن المرء يشتري زيتونًا كي يستخلص منه زيتًا[691]. وموسم بيع الزيت هو بين الفصح وعيد العُرُش (Tos. Bab. m. IV 18)، ربما لأن زيت الخريف الماضي قد جرت تنقيته كلية مع بداية الصيف. ويُفترض بالمرء ألّا يشتري زيتًا ولا نبيذًا ولا ثمارًا من نساء أو عبيد أو قاصرين[692]؛ لأنه يُعتبر موضع شك في أنهم يملكونه فعلًا. وكان مدخل الحمامات هو المكان المفضّل للباعة المتجولين، حيث باع أحدهم المستحمين زيتونًا ذا أنوية منفصلة ("زيتيم هشِلاحيم")، والذي من خلال تقطير خل عليه، عمل على التخلص من أنويته بسهولة[693]. ويبيع البقال ("حانِواني")، عوضًا عن النبيذ، الزيت أيضًا[694]، وعند البيع يكيل بحسب اللوج[695]، وما عدا ذلك، قد يكون هناك حاجة إلى ميزان سريع ("طروطاني" = τρυτανη)[696]. وفي حال الزيت المصفى ("زيت مِزُقّاق") الموجود في الحفظ، والذي يخلو من الترسبات ("بِقطيم"= πηχτα) متصلبة[697]، كان يجب احتساب المكيال كله الذي كيل منه. وفي حال الزيت العادي، كان 1.5 لوج من 100 لوج من أجل الـ"خميرة" ("شِماريم"، ص 255)، وفي حال الجِرار الجديدة يتم احتساب المقدار ذاته للامتصاص[698]. ولأن زيت الوثنيين، خلافًا لكعك

(690) Tos. Ma’as. r. II 4.

(691) Tos. Ma’as. r. II 3.

(692) Tos. Bab. k. XI 5.

(693) Tos. ‘Ab. z. IV 10.

(694) Tos. Bab. b. V 7.

(695) وفي المعبد كان مكيال السوائل هذا هو الأهم. يُنظر: Men. IX. 3, XIII 5, Zeb. IV 3, Tos. Zeb. V 2; يُقارن ص 261.

(696) Tos. Bab. b. V 3, (بسبب الصلة، تحل "طروطاني" محل "بِقطاني").

(697) Tos. Bab. m. III 10, b. Bab. 40b.

(698) Bab. m. III 8; يُقارن: ‘Eduj. IV 6.

زيتونهم المطوي[699]، غير جائز لليهود[700]، أُرسل الزيت إلى اليهود في سوريا[701]. ويُفترَض عادةً ألّا يصدّر المرء أشياء ضرورية للحياة، مثل الزيوت والأنبذة والسميد إلى سوريا. وفي حال كان المرء بائعًا وليس منتجًا، فإنه يقوم بتخزينها قبل السنة السبتية وبعدها[702]، ويمكن شراء زيت أجنبي في صور[703].

ث. الرسوم والضرائب

يُعتبر من ضمن عمل الخير والإحسان ترك مالك الزيتون بعض الأشجار بعد القطف للأرامل والأيتام والفقراء الذين يقطفون ما تبقى على الأشجار نفسها[704]. ووفقًا لكنعان، مثّلت كلمة "صيّف"[705] التعبير الحقيقي لهذا النوع من التقاط ما تبقى من المحصول، وعن ذلك يقول المثل[706]: "ما ساقطة إلا وراها لاقطة"، في حين يكون المتسولون الفقراء قد ظهروا قبل ذلك في أثناء فترة القطف الحقيقي، حيث يُمنحون زيتونًا. وحتى بعد تصنيع الزيت، يحصل الفقراء، بناء على رغبتهم، على جزء صغير منه.

ويُفترض أن تكون مباركة الرب قد أصبحت في حكم المؤكد، حين يتبرع المسيحيون ببعض أرطال من الزيت الجاهز لكنيسة البلدة حيث تُملأ منها مصابيح المذبح، ويتبرع المسلمون لأقرب مقام "ولي"، حيث تُملأ منها مصابيح

---

(699) ‘Ab. z. II 7;

يُقارن ص 200 وما يليها.

(700) ‘Ab. z. II 6.

(701) Josephus, *Bell. Jud.*, II 21, 2.

(702) Tos. ‘Ab. z. IV 1. 2;

حيث تحل "لِسورية" بدلًا من "مسورية"،

b. Bab. b. 90[b].

(703) Siphre, Dt. 355 (148[a]).

(704) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, pp. 140.

(705) يُقارن المجلد الثالث، ص 60.

(706) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 220.

الضريح[707]. ويُعتبر الزيت المبارَك بهذه الطريقة، حتى لو ركد في المصابيح، مسكونًا بقوة خاصة، وتتناوله النساء مع أجزاء من الفتيلة على اعتباره دواءً[708]. وفي عيد التجلي (6 آب/ أغسطس)، يُحضر مسيحيون خرقة أو سلة ثمار إلى الكنيسة، حيث يباركها القسيس ويوزّع بعضًا منها على الحاضرين[709]. إلّا أن هذا العطاء المبكر للثمار قد يشمل العنب والتين، لا الزيتون الذي لا يكون في هذا الوقت من السنة قد نضج بعدُ.

أمّا الرسوم المستحقة للدولة، فهي الـ"عُشر"، وعن ذلك لا يغيب محصول أشجار الزيتون. وفي حال الالتزام المباشر، غير المؤجر، لبلدة ما، تحدد الحكومة في كل عام أسعار الزيت والزيتون التي تتبدل وفقًا للأسعار السنوية[710]. وعلى البلدة أن تضمن في هذه الحال تقديم أصحاب الزيتون كلًّا على انفراد حصتهم من العشر الذي على البلدة توفيره للحكومة.

في الأزمنة القديمة

أ) عمل الخير

يمارس المرء عمل الخير القائم على الإحساس بالواجب، حين يقوم، بحسب التثنية (20:24)، بعد فرط الزيتون بترك "بائير" (أونكيلوس "بالّي"، سعديا "اِستَقصَى")، أي بتجاهل فحص دقيق للشجرة[711]، كي يبقى شيء

(707) يُقارن المجلد الأول، ص 584؛
Kahle, *PJB* (1912), pp. 139f.; Jaussen, *Naplouse*, pp. 112, 155; Cana'an, *Aberglaube*, p. 73; Cana'an, *Mohammedan Saints*, pp. 142ff.; *JPOS*, vol. 11, p. 20.

(708) Cana'an, *JPOS*, vol. 11, p. 22.

(709) يُقارن المجلد الأول، ص 584، 589.

(710) يُنظر ص 278، يُقارن:
Luke & Keith-Roach, *Handbook of Palestine*[1], p. 146.

(711) يُقارن:
Siphre, Dt. 284 (124[b]),
"لو تِتبائير لِعوني"، "لا تدقق كثيرًا في حال الفقير"،
Midr. Tann.,
نقلًا عن التثنية 20:24: "لو تِطّول تِفأَرتو مِمّينّو"، "لا تأخذ هالتها منها (شجرة الزيتون)، فهي مدينة لزاوية الحقل".

للفقراء؛ فهذا يُعتبر إلى حد كبير ملكيته القانونية التي ربما كانت، بحسب يوسف (Jose)، سرقة إذا قطف أحدهم الزيتون الذي سبق لفقير أن فرطه من على رأس شجرة الزيتون(712). وتأتي في سياق ذلك الأحكام الواردة في سفر اللاويين (10:19)، والتثنية (1:24)، بعد القيام باللقاطة في كرم العنب ("عوليل"، أونكليوس "عاليل"، سعديا "مَشّ") وترك المنثور ("بيْرِط"، أونكيلوس "نِترا"، سعديا "مَفروط") للفقير. وبحسب نص القانون، تفترض الشريعة اليهودية العنب(713)، وتُعرِّف "عوليْلِت"(714)، ذلك الذي لا برعم له ولا قطرات(715)، أي ربما كان عنبًا غير مكتمل النمو، ودونما شُعب جانبية عليا، ولا فروع سفلى، والتي عليها، بناء على ذلك، أن تبقى معلّقة لمصلحة الفقير. وكلمة - "بيْرِط" تعبير عمّا يسقط من قطف العنب على الأرض، ولا يجوز جمعه للمالك بسلة موضوعة في الأسفل(716). والملائم للمالك القول إن ثلاث حبات مجتمعة معًا على الأرض تكون له، وأقل من ذلك يكون من نصيب الفقير(717). وهنا يدور الحديث دائمًا على العنب وحده؛ لأن الزيتون يجب معاملته بالمثل، وذلك يعود إلى أن "عوليلوت" في إشعيا (6:17، 13:24) يُستخدم من الحبات القليلة الباقية على رأس الشجرة وفروعها بعد فرط شجرة الزيتون (يُقارن أعلاه).

إلى هنا تعود أحكام سفر اللاويين (9:19، 22:23)، بترك لقاطة ("ليْقِط") ما سقط على الأرض للفقراء عند الحصاد. وفي الشريعة اليهودية، لا يجري تطبيق ذلك على قطف الثمار(718)، لأن "بيْرِت" هنا (يُنظر أعلاه) هي

---

(712) Gitt. V 8.

(713) Siphra 88a, Siphre, Dt. 285 (124b).

(714) يُقارن "عوليلوت" "تلك الثمار المتبقية بعد قطف العنب"، القضاة 2:8، إرميا 9:49، عوبديا 5، ميخا 1:7.

(715) Pea VII 4, Tos. Pea III 11, j. Pea 20a, Siphre, Dt. 285 (124b).

(716) Pea VII 3, Siphra 88a.

(717) Pea VI 5, Siphre, Dt. 283 (124a), Midr. Tann,

نقلًا عن التثنية 19:24 (ص 101).

(718) يُنظر:

Pea IV 10. 11, Tos. Pea II 13, 87d, 101c.

النظير لذلك. وفي المقابل، فإن الأحكام الواردة في الأماكن نفسها، أي ترك زاوية حقل (بيآ) غير محصود[719]، تسري على الأشجار المثمرة وعلى الكرمة والزيتون[720]، وتتضمن ترك حصة من ستين حصة لذلك.

ونشهد في التثنية (19:24) عرضًا بترك ما هو منسي للفقير في أثناء الحصاد[721]. وتطالب الشريعة اليهودية بالشيء ذاته عند قطف الثمار[722] وتحدد في أي حال يجوز اعتبار شجرة زيتون عند القطف منسية. ولا تُعتبر شجرة ذات تسمية خاصة أو موقع فريد شجرةً منسية ("شِخحا") (يُقارن ص 189 وما يليها)[723]. واكتمال قطف كامل المحيط يؤدي بشجرة واحدة غير مقطوفة بشكل كامل إلى خانة النسيان[724]. وكومان ("صِبّوريم") من الزيتون لا يمكن إطلاقًا اعتبارهما منسيَّين[725]، وعن عُشر الفقراء، يُنظر ص 287.

إن جميع الفقراء المفترَضين في سياق هذه الأحكام كلها هم أفراد الشعب. لكن، "من أجل السلام"، يمكن عند اللقاطة ("لِيْقِط") والمنسي وزاوية الحقل اعتبار غير اليهود فقراء[726]. ويستند القانون إلى فكرة أن امتلاك الأرض الممنوحة من الرب لبني إسرائيل تُلزم المالكين مساعدة أفراد الشعب المعدمين. وقد حددت الشريعة اليهودية مجال هذا الإلزام بشكل دقيق، وهنا عملتْ على نحو مضاد للإفراط في مطالب المحتاجين، ولكن بالطبع هنا أيضًا، قيدت الفعل الحر للفرد، والذي غالبًا ما يحدده الضمير.

(719) يُقارن المجلد الثالث، ص 65.

(720) Pea I 5, Tos. Pea II 8. 13, Siphra 87b.

(721) يُقارن المجلد الثالث، ص 64 وما يليها.

(722) Tos. Pea. II 13.

(723) Pea VII 1. 2, Tos. Pea III 9. 10, Siphre, Dt. 289 (124b).

(724) Tos. Pea. III 16.

(725) Pea VI 5, Siphre, Dt. 283 (124a), Midr. Tann.,

نقلًا عن التثنية 19:24 (ص 161)، يُقارن:

j. Pea 19c,

حيث تجري المطالبة بنهاية مسبقة للقطف.

(726) Gitt. V 8.

ب) فريضة الأكل في المعبد

ثمة أهمية لتلك الأحكام الواردة في سفر اللاويين (19:23-25)، والقاضية بترك السنوات الثلاث الأولى دونما أكل الثمرة الخاصة بالأشجار التي تصلح ثمارها للأكل ("عيص مَأخال") كـ"غلفة" مدنسة، واعتبار ثمرة السنة الرابعة "ثمرة تهليل تقديسًا للرب" ("قودِش هِلّوليم لِيَهوه"). وابتداء من السنة الخامسة فصاعدًا، تُحتسب الثمرة من ضمن غلة الأرض التي يأكل المالك منها. ويفترض بالرب، سيد الأرض، أن يحافظ على الغلة[727] العادية الأولى التي تظهر في السنة الرابعة. ولذلك لا يجوز أن يأكل المرء من ثمرة الشجرة المغروسة حديثًا. وربما كان في إمكانه افتراض أن الثمرة المقدسة العائدة إلى السنة الرابعة، تمامًا مثل العُشر المقدس المخصص للرب من ثمار الشجر (سفر اللاويين 27:30)، تعود إلى إيرادات الكهنة واللاويين[728]. ولأن هذا الأمر لا ينص عليه القانون، والتهليل للرب، بحسب القضاة (9:27)، بدا كأنه يوحي بأكل مليح ومرح بوجود الرب، سبق ليوسيفوس[729] أن وصف هذه الضريبة كمن يأكل مع العشر المقدس الوارد في التثنية (12:17 وما يلي، 14:22) في المدينة المقدسة (يُنظر أدناه)؛ لأن الريع السابق يُفترض به أن يُترك لأشباح الحقل، فهذا، ربما، ما لا يُناظر شريعة موسى.

وفي الشريعة اليهودية تقف ثمرة السنة الرابعة بشكل ثابت على الخط نفسه مع العُشر المقدس، ومن هنا يتعرض المشنا لذلك، إضافة إلى رسالة عُرلا، رسالة مَعَسير شيني، في الفصل الخامس؛ فهي ترسم حدود غرب نهر الأردن الذي يخضع وحده لهذا الإلزام[730]. وتناقش مسألة هل إن التحويل

(727) يُسمي يوسيفوس

Josephus, *Antt.*, IV 8. 19,

ثمرة السنوات الثلاث الأولى سابقة لأوانها، ويعتبرها لذلك غير صالحة للأكل.

(728) يبدو أن السامريين والقريميين [الكريميين] فهموها على هذا النحو. يُنظر:

Duschak, *Josephus Flavius und die Tradition*, p. 78.

(729) Ibid.

(730) يُقارن:

Tos. Ma'as. sch. V 14.

المحتمل لها لعُشر اللاويين إلى نقد، كما للعُشر المقدس (التثنية 25:14 وما يلي) يشترط، علاوة على ذلك، الخُمس، كما هو وارد في سفر اللاويين (31:27). وفي الشريعة اليهودية[731]، يُشترط الخمس أيضًا حتى إذا جرى تحويل ثمرة السنوات الأربع إلى نقد. وفي غضون ذلك، لم يؤدِّ الجواب عن هذا السؤال، كذلك الأمر المتعلق بالتضمين في إلزام الإزالة ("بِعور")[732] في حال الضرائب المقدسة، إلى قرار أكيد[733]؛ فنقلًا عن سفر اللاويين (24:9)[734]، يستنتج المدراش الهالاخي من كلمة "قودِش" التزام علاوة الخُمس ("حومِش") والإزالة ("بِعور")، ربما لأن الأولى مرتبطة بعُشر اللاويين الذي يُدعى في (30:27) "قودِش"، ولأن الأخيرة، بحسب التثنية (13:26)، يُقصد بها المقدس ("قودش") أيضًا[735]. ويُستنتج من "هِلّوليم لِيهوه" أن من غير الجائز أكل الثمرة الرباعية السنين في المكان المقدس، مع تمجيد سابق ولاحق للرب ("بِراخا")[736]. ولأن الحديث في هذا السياق يتعلق بالدرجة الأولى بـ"كيْرِم رِباعي"، و"نيْتَع رِباعي" اللذين تظهران على الهامش فحسب[737]، فربما يمكن حصر كلاهما بزرع العنب، خصوصًا أن السؤال يطرح نفسه عمّا إذا كانت الزيتونة للقانون "شجرة ثمر يُؤكل" (ص 285). إلا أن ذكر التطعيم ("هِركيب") الذي يُقصد به الزيتون، جنبًا إلى جنب مع التكويع ("هِبريخ")، الذي يُقصد به الكرمة[738]، وهذا الذكر الحاصل في مثل

---

(731) Ma'as. sch. IV 3,

(مدرسة هيليل).

(732) يُقارن المجلد الثالث، ص 176 وما يليها.

(733) Pea VII 6, Ma'as. sch. V 3, 'Eduj. IV 5, Tos. Ma'as. sch. V 17.

(734) Siphra 90b.

(735) كذلك تربط:

Siphre, Dt. 303 (128b), Midr. Tann.,

نقلًا عن التثنية 13:26 (ص 137) التزام الإزالة مع العُشر المقدس والغرس رباعي الدورة ("نيْطَع رِباعي").

(736) يُقارن:

b. Ber. 35a.

(737) Ma'asch. sch. V 4. 10.

(738) Siphra 89d;

يُقارن:

Tos. 'Orl. I 5.

هذا السياق يثبت تضمين الزيتون، وهو ما يشهد عليه بشكل صريح في التلمود البابلي[739]، حين تُحتسَب شجرة الزيتون وشجرة التين، بحسب مدلول قانون الثمرة رباعية السنين، ضمن الأشجار التي تؤكل ثمارها. وبحسب المشنا[740]، ينتمي الزيتون والعنب إلى الأشياء الملزمة بالقلفة. وعلاوة على ذلك، يمكن أن يُفترَض، كما في حال العُشر المقدس (يُنظر أدناه)، أن الواجب يمكن القيام به في شكل زيت يأكله المرء في المكان المقدس. وبحسب مدرسة شماي، ربما يجب دفع ضريبة الفقراء على الـ"بيْرِط" والـ"عوليلوت" (ص 283) من الثمر الرباعي السنوات، في حين توصي مدرسة هيليل بعصر الغلة جميعها دونما ضريبة فقراء[741].

ومن حيث الخاصية، هناك صلة بين واجب الثمر الرباعي السنوات، وواجب العُشر المقدس[742]، وواجب العُشر الثاني ("مَعَسير شيني") الواردة في الشريعة اليهودية، الذي يجب على المالك وعائلته أكله في المكان المقدس، إضافة إلى عبيده، واللاويين (التثنية 17:12 وما يلي، 22:14 وما يلي). وإلى ذلك ينتمي عصير العنب وعصارة الزيت (التثنية 17:12، 23:14). وتحدد الشريعة اليهودية بأن من الجائز للمرء الأكل والشرب والدهن من السوائل التي استخلصها من العشر الثاني، ممّا هو مسموح به[743]، ولكن الأخير ليس من النبيذ، بحسب رأي ما، ولا من الزيت[744]، لأن القانون (التثنية 26:14)، يتحدث عن تناول النبيذ والمسكر في المكان المقدس[745]. وحينئذ يسري واجب الثمار، بطبيعة الحال، على عُشر الفقراء المعوض للعُشر المقدس

(739) j. ‘Orl. 60c.

(740) Ter. XI 5;

يُقارن ابن ميمون:

H. Ma’aser scheni IX 3.

(741) ‘Eduj. IV 5.

(742) يُقارن المجلد الثالث، ص 160 وما يليها.

(743) Ter. XI. 3.

(744) Ma’as. sch. II 1.

(745) Ma’as. sch. II 2.

في السنة الثالثة والسادسة للدورة السباعية[746] (التثنية 28:14 وما يلي، 12:26)[747]، والذي غالبًا ما كان يُقدّم في شكل سلع.

ت) ضرائب مقدَّمة إلى خدم المعبد

يرتبط بالأشجار المثمرة، بشكل دائم، واجب التقدمة السنوية لبواكير الثمار ("بِكّوريم")[748]، والتي يجب أخذها، بحسب التثنية (2:26)، ونحميا (36:10)، من أول كل ثمر الأرض، بحسب العدد (12:18 وما يلي)، من كل دسم الزيت وكل دسم المسطار والحنطة، وبحسب الشريعة اليهودية[749]، من سبعة أصناف محصول الأرض (التثنية 8:8). ومهما يكن الأمر، فإن زيتونًا مشبعًا بالزيت وعنبًا ينتميان إلى ذلك. وقد كان الزيت والنبيذ جائزين شرعًا[750]، إنما لا يجوز إحضارهما من الخارج[751]. وكثمار، تذكر سردية التقدمة الاحتفالية لبواكير الثمر في المشنا[752] التين والعنب وحدهما، وتذكر السردية إكليل زيتون زينةَ رأس للثور الحامل سلال الثمار. إلّا أن التُسفتا[753] تذكر ما هو محمول في سلة الثمار، من الأسفل نحو الأعلى، من شعير وقمح وزيتون وتمر ورمان وتين، وجميعها محوطة بعنب، حيث يحل التمر في محل العسل الوارد في التثنية (8:8). يُقارن التصحيح ص 303[754]. ووفقًا لأحد الآراء، يُفترض أن يُستخدم

---

(746) Ab. V 9.

(747) يُقارن المجلد الثالث، ص 170 وما يليها.

(748) يُقارن المجلد الثالث، ص 179 وما يليها.

(749) Bikk. I 3. 10, j. Bikk. 63d;

يُقارن:

b. Ber. 35a, Pes. 53a,

يُقارن ص 162.

(750) Ter. XI 3.

(751) Chall. IV. 11.

(752) Bikk. III 2.

(753) Tos. Bikk. II 8.

(754) يُنظر:

Tg. Jer. I. II,

التثنية 8:8،

j. Bikk. 63d.

من أجل ذلك جزء من ستين [= 0.016] من المحصول[755] رغم أنه لم يُحدَّد، في واقع الأمر، مكيال لذلك[756]. ويجوز للكهنة، مستقبلي بواكير الثمار (سفر العدد 12:18 وما يلي؛ يُقارن التثنية 4:26)، تناولها في وضعية الطهارة بعد غسل اليدين[757]. ولأن من الجائز تقديم بواكير الثمار حتى عيد العُرُش، بل حتى عيد تدشين المعبد[758]، فإن فرصة وجود الزيتون بينها ليست مستثناة، بل يمكن، في ظل ظروف معيّنة، أن يأتي حتى من شرق نهر الأردن[759].

أما عطية الكهنة (سفر العدد 19:18)[760] التي تتضمن، بحسب سفر العدد (12:18)، الأفضل من دسم الزيتون ودسم المسطار، وبحسب العدد (4:18) (يُقارن نحميا 38:10) تقرر الشريعة اليهودية، في ظل شروط معيّنة، أن الزيت والنبيذ يحلان في محل الزيتون والعنب[761]، ولذلك يُذكر أحيانًا زيت العطية[762]. أمّا الزيتون ذاته، فمن الممكن أن يكون زيتون زيت أو زيتونًا مخلَّلًا[763]. وفي الإمكان أن يكون أفضل زيتون صالح للأكل ("قِلُفسين")[764] زيتونًا أو زيتون مائدة[765] وتسري ضريبة العطية حتى في حال بات الزيتون مطحونًا[766].

ومن الثابت في عُشر اللاويين[767]، بحسب سفر اللاويين (30:27)، ونحميا (12:13)، أنه ينطبق على ثمار الأشجار أيضًا. وبحسب الشريعة

---

(755) j. Bikk. 65c.

(756) Bikk. II 3.

(757) Bikk. II 1, III 10.

(758) Bikk. I 6.

(759) Bikk. I 10.

(760) يُقارن المجلد الثالث، ص 178.

(761) Ter. I 8. 9, XI 3.

(762) Pes. VII 3, Tos. Ter. VII 1, X 11, Mikw. I 4.

(763) Ter. II 6, Tos. Ter. II 15.

(764) يُقارن ص 200.

(765) Tos. Ter. IV 3, II 15.

(766) Tos. Ter. III 13.

(767) يُقارن المجلد الثالث، ص 171 وما يليها.

اليهودية، تبدأ ضريبة العُشر في حال الزيتون حالما يكون قادرًا على إعطاء ثلث المحصول (من الزيت)[768]. وفي حال العنب ("عَنابيم") والعنب الحصرم ("اَباشيم"، "بِأُشّيم")، حالما يتخذ صفة الحصرم ("هِبإيشو")[769]، أي حينما يظهر بزرها[770]؛ فالنبيذ والزيت هما بطبيعة الحال خاضعان لضريبة العُشر[771]. ولأن الأمر يتعلق بالمحصول الفعلي، فإن حبات زيتون فرادى يقوم العامل بأكلها من شجرة الزيتون ليست خاضعة لضريبة العُشر[772]، وكذلك الزيتون الذي يدقه المرء في الحقل للأكل، أو يعصره على البدن للدَهن[773]. والأمر ذاته ينطبق على النبيذ الذي يشربه المرء من المعصرة[774]. وتبدأ ضريبة العُشر في حال النبيذ، حالما يزيل المرء ثفل العنب من القِدر[775]، ولأن الأعشار تمنح ثمار الأرض طعمًا ورائحة وزيتًا وبزرًا[776]، فإن من مصلحة المالك القيام بذلك.

ث) عطايا طوعية مقدَّمة إلى المعبد

ثمة تقدمة طوعية ("نِدابا") هي تقدمة الزيت لإضاءة خيمة الاجتماع (الخروج 29:35، 2:36)، التي تبرّع بها بنو إسرائيل في أعقاب أمر الرب الذي نقله موسى كـ "تقدمة" ("تِروما") (الخروج 6:25، 20:27، 8:35، 14، 28 وما يلي؛ سفر اللاويين 2:24)[777]. ويُفترض بالتبرعات الطوعية، بحسب التثنية

---

(768) Ma’as. I 3.

(769) Ma’as. I 2.

(770) j. Ma’as. 48d.

(771) يُقارن: Ma’as. I 7.

(772) Ma’as. III 3.

(773) Ma’as IV 1. 3.

(774) Ma’as. IV 4.

(775) Ma’as. IV 1.

(776) Tos. Ma’as. sch. V 29, Midr. Tann., نقلًا عن التثنية 15:26 (ص 177)، b. Sot. 48a.

(777) يُقارن: Siphra 103b, Men. VIII 4, يُقارن ص 238.

(10:16)، أن تكون مقرونة بعيد الأسابيع. وبحسب الشريعة اليهودية، يجب على غير المقدس ("حُلّين") تقديم ذلك[778]. ويدور الحديث في سفر اللاويين (38:23) على تقدمات طوعية غير مرتبطة بأعياد، حيث يشير المدراش الهلاخي[779]، وربما على نحو صائب، إلى قربان الأكل والدواجن. وقد تكون العطية، لسبب ما، مقرونة بنذر ("نيْدِر") منذور، وحينئذ لا تعود، بحسب التثنية (22:23 وما يلي)، طوعية، بل تكون واجبًا. وإذا كان للتقدمة صلة بتقديس الشيء المعني (يُقارن "هِقديش"، سفر اللاويين 14:27 وما يلي)، أو تحريمه (يُقارن "هِحِريم"، سفر اللاويين 28:27 وما يلي)، فهي أيضًا تنفيذ لحكم جرى التصريح به طوعًا. وفي سفر اللاويين (16:7، 21:22)، يتعلق الأمر في العطية الطوعية أو الوفاء بنذر بقربان، إلّا أن المضمون قد يتألف من أشياء أخرى (يُقارن سفر اللاويين 2:27). أمّا الشيء الذي يجب تقديسه ("هِقديش" بحسب الشريعة اليهودية)[780]، فقد يكون بيتًا أو حقلًا (سفر اللاويين 14:27، 16)، أو جرة نبيذ أو جرة زيت[781]، أو ربما أملاكًا[782]. ويختلف الأمر حين يعني النذر ("نيْدِر") الإحجام عن أمر معيّن؛ فمن أحجم عن الزيت، يجوز له تناول زيت السمسم، حيث يوجد كثير منه[783]. وعند افتداء شيء منذور أو مقدس – في ما الشيء المحرم يكون ملكًا للكاهن (سفر اللاويين 21:27، 28)[784] – يضاف إلى القيمة خُمس (سفر اللاويين 13:27، 15، 19، 27)[785] وفي جميع الأحوال تبقى النذور، بحسب الشريعة اليهودية، تحت طائلة مسؤولية التعويض، ووحدها التبرعات الطوعية لا تحتاج إلى تعويض[786].

---

(778) Siphra, Dt. 137 (102ª), Midr. Tann.;

نقلًا عن التثنية 10:16 (ص 93).

(779) Siphra 102ᵇ f.

(780) Ber. VII 1, Ter. I 5, Schabb. XVIII 1, Bab. m. IV 8, Tos. ’Arakh. IV 3.

(781) Naz. V 2.

(782) ’Arakh. VI 1. 2. 5, Tos. ’Arakh. IV 7.

(783) Tos. Ned. III 3.

(784) يُقارن:

‘Arakh. VIII 6.

(785) ‘Arakh. III 2, VII 2, VIII 1. 2.

(786) Meg. I 6.

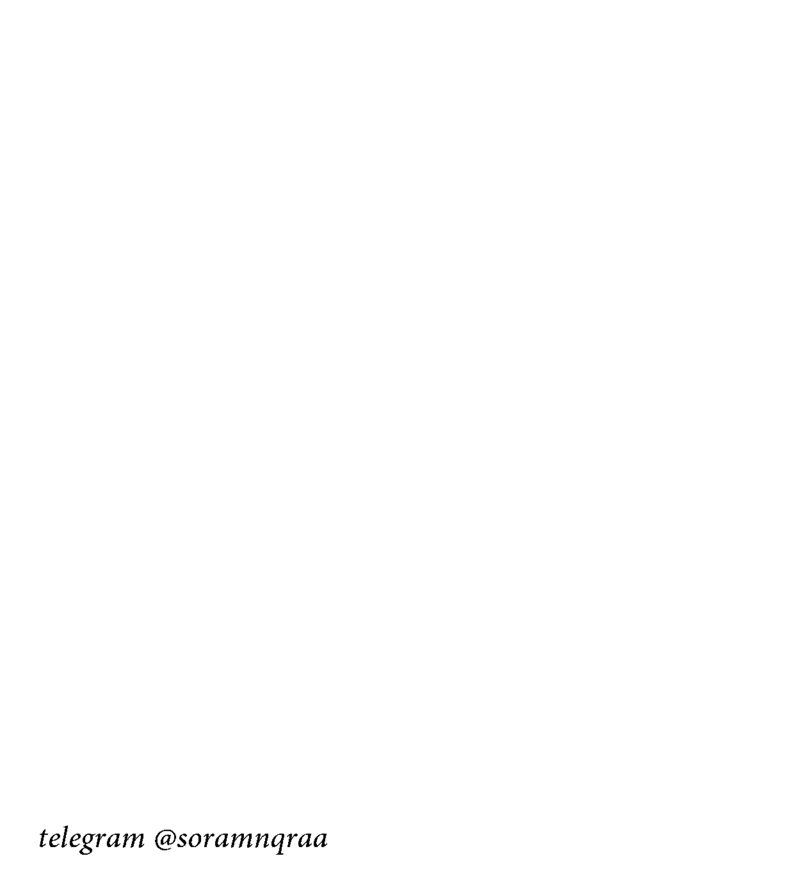
ج) ضرائب حكومية[787]

يذكر العهد القديم، كأمر مألوف لدى الملوك، أنهم يمنحون موظفيهم حقولًا وكروم عنب وأشجار زيتون جيدة، ويأخذون من الزرع وكروم العنب، ومن أرض الزيتون أيضًا، عُشرًا (صموئيل الأول 14:8 وما يلي)[788]. ولأن الملك يمتلك، بحسب أخبار الأيام الأول (28:27)، أرض زيتون خاصة به في الشفيلا [السهل]، ويمتلك بضع خزائن زيت موضوعة تحت رعاية مشرفين خاصين، يُفترض ألّا يكون قد احتاج إلى توريد زيت إلى بيته. إلّا أن الضريبة السنوية، البالغة 20 كور (7288 لِترًا) من الزيت الجيد (الملوك الأول 25:5)، أو الضريبة مرة واحدة، والبالغة 20,000 بات (728,800 لِتر) من الزيت (أخبار الأيام الثاني 9:2)، وهي الضريبة المقدَّمة إلى الملك حيرام، قدّمها الملك سليمان من ملْكه الشخصي، وبصعوبة.

---

(787) يُقارن المجلد الثالث، ص 166 وما يليها.

(788) ابن ميمون، H. Melakhim IV 6. 7، يُنظر إلى هذه الأحكام على أنها حق دائم للملك.



3. النبيذ

أ. الكرمة

1. الأصل والشكل والحشرات الضارة

تُعتبر المنطقة الجبلية الممتدة بين آسيا الصغرى وبلاد الرافدين موطنًا للكرمة (بالعربية "دالية"، ج. "دوالي"). إلّا أن الكرمة البرية توغلت بعيدًا نحو الشرق والغرب إلى أن وصلت إلى وادي الدانوب وجنوب فرنسا[1]؛ ذلك أن بلينيوس (Plinius) (*vitis silvestris*) (XIV 2 (9) و(*vitis labrusca* XII 3. 27)[2]، وكذلك ديوسكورايدس (Dioscurides (V 2. 5) تتحدث عن *αμπελος αγρια* الذي يُظهر أن نوعًا من الكرمة البرية، جنبًا إلى جنب تلك المزروعة، كان معروفًا في عهد الإمبراطورية الرومانية. ووفقًا لِبوست ودينسمور[3]، يُفترض أن *vitis vinifera* لم يكن لها وجود البتّة في أيِّ مكان في فلسطين وسوريا بشكل بريّ كامل. وحدها *vitis orientalis* لها حبات سود صغيرة يُشهد على وجودها في سوريا وحوران. وهذا يتفق مع تحريات القنصلية الألمانية في بيروت، التي بموجبها يتحدث أندرليند[4] عن نوع من الكرمة البرية ذات عناقيد عنب صغيرة الحب

---

(1) Warbung, *Pflanzenwelt*, vol. 2, p. 374.

(2) *Flora of Syria, Palestine Sinai*, vol. 1, p. 283.

(3) *Vitis Labrusca,*

لا علاقة لهذه بـ *Vitis Labrusca Linnés*،

وبـ "الكرمة البرية" الخاصة بنا (*Ampelopsis quinquefolia*)؛ إذ إن مصدرهما كليهما أميركا الشمالية.

(4) Anderlind, *ZDPV* (1888), p. 164.

وعميقة الزرقة بالقرب من جباع في جنوب لبنان، وعن كرمة ذات عناقيد عنب صغيرة الحب سوداء حلوة، تدعى "بَربوري"، في غابات جبل الأكراد وبالقرب من طرابلس في شمال سوريا. إلّا أن الكرمة المذكورة في المصدر نفسه الذي يسوّقه أندرليند تختلف من حيث تشكّلها إمّا في عناقيد صغيرة الحب بيضاء، وإمّا في عناقيد كبيرة الحب داكنة، وكلتاهما بالقرب من طرابلس ذات طعم مر. وقد شاهدتُ في فلسطين في 6 نيسان/ أبريل 1909 بالقرب من بانياس، وبين تلّ القاضي ونهر الحاصباني، أي في شمال الجليل، كرمة برية النمو لها أوراق ذات حواشٍ خمس ومشقوقة قليلًا، ومن دون ثمار، ويطلِق العرب عليها اسم "دالية برّية"[5]. وإذا كان الحديث هنا عن *vitis vinifera*، فهو ما لا أجرؤ على الجزم به.

أمّا الكرمة[6] التي درجت زراعتها في الماضي في فلسطين، فهي، وبشكل مميز، عنبة لبّية جدًا وقليلة العصارة وحبّتها ذات قشرة قوية. وقد استُقدمت الكرمة الفرنسية والإسبانية منذ عام 1880، والكرمة الأميركية منذ سنة 1910- وهذه الأخيرة لمكافحة حشرة الكرمة [الفيلوكسرا] التي انتشرت بعد سنة 1900- بحيث أصبحت زراعة الكرمة في فلسطين اليوم، خصوصًا الطريقة التي يطبّقها المستعمرون، لا تمتّ إلا بصلة قليلة إلى كرمة فلسطين القديمة. وتُرجع أسطورة عربية[7] نشوء الكرمة إلى إشفاق الملاك الذي طرد ذات يوم آدم وحواء من الجنة؛ إذ اتكأ باكيًا على عصاه التي ما لبثت أن ضربت جذورًا وحملت ثمارًا حلوة المذاق مثل دموعه. وفي إثر ذلك نَصح آدم أن يزرع منها.

وعادة تكون الكرمة المزروعة نبتة يبلغ طولها مترين إلى ثلاثة أمتار، لأن المرء لا يتركها ترتفع أكثر. وإذا تُركت لتتسلق أشجارًا أو إذا ثُبّتت على هياكل مرتفعة، حينئذٍ يمكنها أن تحظى بنمو أكثر علوًا. وفي أريحا، كانت هناك ذات

(5) الصورة 86.

(6) الصورة 87.

(7) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 26.

يوم كرمة مسنودة بمئات الأوتاد طرحت بضعة آلاف من عناقيد العنب[8]. وفي الوقت الذي يكون فيه قُطر جذع الكرمة العادية 6-10 سم[9]، تنشأ لاحقًا جذوع ذات سماكة مختلفة. ومن بيت جنّ في شمال الجليل يتحدث شتيفان شولتس (Stephan Schultz)[10] عن جذع يبلغ قطره 1.5 قدم وارتفاعه 30 قدمًا وامتداد الفروع أكثر من 50 قدمًا.

يُطلِق جذع الكرمة الخشبيّ فروعًا تُسمّى المتخشبة منها والبالغة سنة، "فروع" أو "براعم طويلة" أو "غصين طويل"، والصغيرة التي نبتت في سياق السنة الجارية ولا تزال خضراء، "عيدان" أو "براعم قصيرة" أو "براعم أو أغصان جديدة". وتتميز العيدان بـ"الأشواك" أو "الأشواك المتسلقة"[11] الرفيعة التي تنمو من زوايا الورق وتتفرع من دون صعوبة، وتستخدمها الشجرة للتشبث بكرمة أو شجرة أو مسند. وتتخشب الأشواك لاحقًا أو تسقط[12]. ولأن الكرمة ليست دائمة الخضرة، فإنها تفقد في وقت متأخر من الخريف أوراقها الكبيرة ذات الحواشي الخمس لتقف جرداء في الشتاء، حيث يصبح المثل الشعبي قابلًا للتطبيق[13]: "ما بِقِي فِي الكرم غير الحطب". وفي 1 كانون الأول/ ديسمبر 1900 شاهدتُ في شرَفات (بالقرب من القدس) كروم العنب مجردة من الأوراق جزئيًا، وبأوراق سمر مصفرة من جهة أخرى تشارف على السقوط، وتبقى حتى نيسان/ أبريل جرداء. وجرداء بشكل كليّ وجدتُها في 3 نيسان/ أبريل 1900 بالقرب من الخليل. وفي نيسان/ أبريل تنمو في المنطقة الجبلية الأوراق التي تتخذ حجمها النهائي في تموز/ يوليو. ومن البديهي أن قوة دافعة عادية لنمو ورق ونوار وعيدان جديدة، تشترط موسم أمطار شتويًا عاديًا. وفي

---

(8) Baldensperger, *PEFQ* (1908), p. 295.

(9) الصورة 86.

(10) Schultz, *Reisen*, V, p. 285.

(11) الصورة 87.

(12) يُقارن في شأنها: Wurst, *Aus der Pflanzenwelt Palästinas*, p. 34.

(13) Berggren, *Guide français-arabe*, كلمة (*vigne*)، يُقارن ص 160 أدناه.

أيار/ مايو، يبدأ التنوير الذي شاهدتُ بدايته في 10 أيار/ مايو 1909 بالقرب من القدس. وفي بيرزيت، اعتُبر منتصف حزيران/ يونيو وقته الرئيس[14]؛ فالنوّار الأخضر الضارب إلى الصفرة وذو العبير الشديد يكوّن عنقودًا تُدعى غصون ساقه "مشطًا"[15]. وفي قاعدة النوّار ينشأ بعد سقوط أوراق النوّار الحبّ اللبيّ الذي يحوي 2-4 بذور. ويبقى المناخ في أيار/ مايو على درجة من الأهمية؛ إذ من الممكن أن تؤدي ريح شرقية شديدة إلى سقوط النوّار قبل شروع الثمار في التكوّن. كذلك الأمر بالنسبة إلى الأمطار الشديدة المتأخرة، كما هطلت في 18 نيسان/ أبريل 1934، فكان لها الأثر نفسه. ثم بعد ذلك حين تكون قد سقطت في حزيران/ يونيو وريقات النوّار العليا لا السفلى الجالسة على الثمرة، يبدأ في تموز/ يوليو نمو الحبّات على العناقيد الحاملة للنوّار. وفي البداية تكون هذه الحبّات الخضر صغيرة لا نسغ فيها. أمّا النسغ الأول الذي ينشأ فيها، فهو حامضيّ، أي "حِصرِم"، وفقًا للتعبير العربي. ومع التطور المستمر للنسغ، تبدأ الحبّات ("بِلَوّحُ")[16] بالنضوج وتنضج تمامًا ("مِستِوِي") في الختام. وفي بْلاط قيل لي إذا كان حر الصيف شديدًا، فإن عناقيد العنب تجفّ أحيانًا، بحيث لا تصبح كبيرة ولا حلوة. وشيء قريب من ذلك حين تذبل العناقيد الناضجة تحت تأثير الحرارة وتتحول إلى "دِمدَمون" (يُنظر أدناه). ويمكن على أرضية صلبة في قعر وادٍ أن تنفجر الحبات ("كَسَر"، اسم الفاعل "كَاسر") وأن تقطر ("كَتّ"، اسم الفاعل "كاتت"، الماضي المستمر "بِكِتّ") ثم تذبل. وهكذا، تُعتبر في هذا الوضع "دِمدَمون" (رام الله). ويحصل النضج في المنطقة الساحلية وفي غور الأردن وفي دمشق في تموز/ يوليو، وفي المنطقة الجبلية، ينتظر نضوجها ابتداء من آب/ أغسطس، ويمكن أن تمتد في الخليل والسلط حتى تشرين الثاني/ نوفمبر[17]. ولمصلحة بيع العنب بأسعار عالية، يحدث، بالقرب من رام الله، نضج متأخر بشكل مقصود، من خلال تغطية العنب. وفي 2 تموز/

---

(14) بحسب تدوينات المعلم "جريس يوسف".

(15) الصورة 87.

(16) يُقارن باور (Bauer) وهافا (Hava) في القاموس.

(17) يُقارن ص 335 وما يليها،
Bodenheimer, *Schädlingsfauna*, p. 250.

يوليو 1925، وجدتُ بالقرب من القدس أن الحبّات لا تزال صغيرة. ولكن في 10 آب/ أغسطس، كانت السوق في القدس في أحسن حال. وبعض كروم العنب تزهر وتطرح ثمارًا أكثر من مرة، وقد يحصل أن تحمل بعض حقول الكرمة ثمارًا سبع مرات في عام واحد.

التسميات العربية التالية أصبحت معروفة لدي:

كرمة: "دالية"، ج. "دوالي" (جنوب فلسطين). ولأن صيغة الجمع تُسمع "دوا لي"، أي "دواء لي"، يعني ذلك الشفاء من مرض في حال رأى أحدهم دواليَ في الأحلام(18). وفي مرجعيون، استخدم المرء "دالية" للدلالة على الكرمة المستلقية، والتي تُدعى في أبو قمحة" "ديّار"، والكرمة الواقفة المورقة، كانت تُسمّى هناك "عريش"، وفي المقابل تدعى نبتة الكرمة مع براعمها "جِبّ عنب"، ووفقًا لباور "جُبّ كرم". وفي لبنان، يستخدم المرء أيضًا كلمة "كرمة" للدلالة على العنب، وكذا الأمر في دمشق.

جذع الكرمة: "عِرق" (رام الله، جفنا، كفر قدّوم)، "شَقّة" (شرَفات).

كرمة: "خَريص"، ج. "خِرصان" (جفنا، شرَفات، كفر قدوم)، "صَريمة"، ج. "صَرايم" (رام الله)، "تِلق"، "فُرعة" (كفر قدوم).

كرمة أساسية: "قَلَم"، "صَليبِي" (مرجعيون). ووفقًا لما أفاد به كبير المعلمين السيد باور في القدس، تدعى الكرمة الباقية من السنة الماضية بعد التقليم "قَلَم"، وعوداها الغصّان اللذان يستأنفان [النمو] في اتجاهين متوازيين، "جانحين".

عود: "خَريص" (رام الله، كتسمية خاصة، جفنا، شرَفات كتسمية عامة للكروم)، "كَلحون" [قلحون] (مرجعيون، كتسمية خاصة)، "عَباري" (جفنا، كتسمية عامة).

---

(18) يُنظر:

Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 163.

فرع جانبي: "جِرُزون" (مِرجعيون).

برعم ناشئ، "لَبلوب"، ج. "لَباليب" (رام الله).

برعم غير مثمر، "سَربوخ"، "زُوانِة" (مرجعيون).

الحالق [الجزء اللولبي من النبتة]: "حلق العنب" (جفنا)، وفقًا لتحريات السيد باور "شَوارب"، "خَريص"، "دُلب"، "البلوب"، وفي لبنان "عرموش".

زهر: "نوّار" (جفنا)، عند سقوط ورق النوّار "نَخْل" ("مرجعيون"، حيث يقول المرء عن الكرمة الطارحة: "بِنخُل"، أي "يُغربل").

عنب: "قُطْف"، "قُطُف"، ج. "قْطُوف"، "قْطاف"، في لبنان وفي دمشق "عُنقود". اسم جمعي للعنب "عِنَب"، "عُنِب".

عنب غير ناضج، حامضيّ: "حِصرُم"، "حُصرُم".

عنب ذو حبّات متقلصة، "دِمدَموُن"، "دِمدَمون" (رام الله، شرَفات)، "دِمدَمِية" (كفر قدوم، جفنا).

جزء من العنب، عنيبات، بحسب باور "خُصلة" (يُفسرها ألمكفيست[19] بأنها ساق الحبّات، مختلفة عن ساق المشط).

مشط العنب (خصوصًا بعد العصر)، "عَرموت" ("عُرموت")، ج. "عراميت" (رام الله، شِرَفات)، "عرموش" (وفق باور، ألمكفيست، هافا)، "عملوش" (لبنان، وفق باور).

حبّة العنب: "حبّة العنب"، لبّها "لحم"، بذورها "بِزر" (كفر قدوم)، قشرتها "جِلد"، نسغها ("مُية").

وكحشرات ضارة بالعنب قبل النضج، يعرف العربي عفنًا فطريًا أبيض يُسميه الـ"منّ". وهو يؤدي إلى بقاء الحبّات من دون نسغ وصغيرة وعديمة

(19) *Actes VIII. Congr. Orient.*, vol. 2, p. 417.

الفائدة. وفي رام الله تحدث أحدهم عن أن الريح الشمالية ("هَواَ شَمالِي") يؤدي إلى جعل العنب "مَصيوب"، أي "مُصاب، متلف". ثم يتكوّن شيء كما الرماد ("سَكَن")، ولذلك لا يأكله المرء ولكنه يستخدمه لتحضير النبيذ. ووفقًا لِـ فورست (Wurst)[20]، ربما كان هذا عفن العنب الفطري (*Oidium Tuckeri*) الذي يبدو أن الورق وحده هو المصاب.

معروف أيضًا ظهور يرقات ("سوس") على الثمار الناضجة، وهنا لا بد من أن الأمر يتعلق، وفقًا لتحقيقات بودنهايمر[21]، والتي تنصب على الحشرات المؤذية، بفراشة العنب (*Polychrosis botrana*)، أي الفراشة التي تضع بيوضها على ورق العنب ولاحقًا على الحبّات، وتنسج يرقاتها خيوطًا على ما قضمته من الحبّات. وكمبيد حشري ناجع، يُسمي بودنهايمر الرش بِإيستورمت (Estormit). ووفقًا لأندرليند[22]، كان التغبير بالكبريت ناجعًا جدًا. وفي حال العفن المَرَضي للحبّات، كما يحصل أحيانًا بالقرب من "السلط"، يخمّن آرونسون وسوسكين[23] أن يكون *Peronospora* (لا يأتي بودنهايمر إلى ذكره) هو الكائن المسبب للمرض، في حين يُعتقد في جنوب أوروبا أن فطريات عفن العنب (يُنظر أعلاه) هي المسؤولة عن ذلك.

وكآكلة للورق، يُسمي بودنهايمر[24] يرقات الفراش، *Chaerocampa celerio* و*Theresa ampelophaga*، وما يصيب الجذور العفن، *Bornetina corium*، قملة النبات [الحشرة القشرية]، *Pseudococcus vitis* (*citri*)، والسوس *Rhizoglyphus echinopus*. إن حشرة الكرمة [الفيلوكسرا] (*Phyloxera vastatrix*) التي تصيب الكرمة في جذورها أيضًا، سببتْ بعد انتشارها بين سنتَي 1900 و1910 أضرارًا كبيرة، وجرت مكافحتها بشكل ناجح باستقدام الكرمة الأميركية غير القابلة للإصابة بها، والتي طعّمَ بها المرء الأصناف المحلية.

---

(20) Wurst, *Aus der Pflanzenwelt Palästinas*, pp. 36, 177.

(21) Bodenheimer, *Schädlingsfauna Palästinas*, pp. 250ff.

(22) *ZDPV* (1888), p. 173.

(23) Aaronsohn & Soskin, *Altneuland* (1904), p. 18.

(24) Bodenheimer, *Schädlingsfauna Palästinas*, pp. 253ff.

ومن الحيوانات المنتشرة ابن آوى ("واوي")، إضافة إلى الثعلب ("أبو الحصين"، "ثعلب") النادر في فلسطين، والاثنان يمثّلان خطرًا على العنب، لأنهما يستمتعان بأكله. وتروي حكاية شعبية[25] أن شخصًا قد دعا ثعالب إلى تناول العنب في الكرم وقام بربطها بالكرمة. وعندما أرادت الثعالب الهرب، كان عليها ترك أذنابها خلفها. وفي بِتّير، حيث لم يخش المرء النحل، شدّد أحدهم على أن ابن آوى، على الرغم من السياج الشوكي، يأتي إلى الكروم ويأكل العنب، حتى لو نام الحراس إلى جانبها. كما تعتدي على الثمار أيضًا الطيور والدبابير ("دبور أصفر") والزنابير ("دبور أحمر")[26]. والـ"جراد" الرحال (*Schistocerca gregaria*) الذي، لحسن الحظ، لا يظهر في كل عام، مع أن في إمكانه القضاء على النوّار والورق وإبادة محصول سنة بأكملها. وفي زمن نضج الثمر، يبقى الإنسان دائمًا لصًا خطرًا، مع أن التقاليد تسمح له عند المرور بقرب الكرم أن يقطف عنبًا ويأكله. وتبقى مهمة المالك حماية كرم العنب من أضرار خطرة من خلال اتخاذ جميع التدابير اللازمة (يُنظر أدناه، أ 2).

في الأزمنة القديمة

امتدت الكرمة ("جيْفِن") حتى فترة موغلة في القدم في الأزمنة القديمة، وهذا ما تثبته الأخبار القديمة من اليونان ومصر وبابل وشبه الجزيرة العربية[27]، بما يتساوق مع العهد القديم، حيث غرس نوح بعد الطوفان كرم عنب وشرب من نبيذه (التكوين 9:20 وما يلي). ويعتقد التقليد اليهودي المتوارث أن شجرة معرفة [في الجنة] الخير والشر ربما كانت الكرمة[28]؛ فهو يتحدث عن أن نوح

---

(25) Baldensperger, *PEFQ* (1905), p. 201.

(26) يُنظر أيضًا:

Sonnen, *Biblica*, vol. 8, p. 135.

(27) يُنظر:

Lutz, *Viticulture and Brewing in the ancient Orient*, pp. 1ff.,

بالنسبة إلى مصر:

Keimer, *Gartenpflanzen im alten Ägypten*, vol. 1, pp. 62ff., 113ff., 157ff.; Thomsen, *Reallexikon der Vorgeschichte*, vol. 14, pp. 267ff.

(28) Ber. R. 15 (32[b]), b. Ber. 40[a], Sanh. 70[a].

استخدم كرمة نُبذت من الجنة، وكان قد استذوق ثمارها[29]. وبحسب نهاية العالم، باليونانية، والمنسوبة إلى باروخ بن نيريه (الفصل الرابع)، قام الشرير سمائيل بزرع كرمة الجنة. وقد وجدها نوح، واقتلعها الطوفان. وخامر الشك نوحًا في شأن زراعتها إلى أن أعلمه الرب أن لعنة الكرمة تحولت إلى بركة، وأن من المفترَض بنبيذها أن يصبح دم الرب الذي يعيد في العشاء المقدس فتح المدخل إلى الجنة؛ فالعنب ("زِموروت")[30] أو بزر العنب ("حَرصَنّيم")[31] التي أخذها نوح معه في الفلك، كانت بالضبط هي أصل الزرع.

تُعتبر فلسطين منذ القِدم مميزة بكروم عنبها. وعلى هذا النحو مُنحت بركة إسحق ليعقوب (التكوين 28:27، 37)، وانطلاقًا من الصحراء مُنحت بركة المستطلعين (العدد 23:13)، ومن موسى مُنحت بركة الوعد لبني إسرائيل (التثنية 11:6، 8:8). وإذا أراد ملك أشور استدراج سبط يهوذا إلى الخضوع، عليه أن يعدهم بأرض شبيهة بأرضهم فيها خبز وكروم عنب (الملوك الثاني 32:18؛ إشعيا 17:36)، حيث يأكل كل واحد من كرمته وشجرة تينه (الملوك الثاني 31:18 وما يلي؛ إشعيا 16:36 وما يلي). وفي أوقات السلم، يجلس كل إسرائيلي في فلسطين تحت كرمته وشجرة تينه (الملوك الأول 5:5؛ ميخا 4:4)، وإلى هناك ينادي (زكريا 10:3)، فلا بد، والحال هذه، من أن زراعة الكرمة منتشرة في طول البلاد وعرضها. وبحسب بركة يعقوب، تُعتبر منطقة قبيلة يهوذا، أي المنطقة الجبلية الجنوبية في غرب نهر الأردن، غنية بزراعة العنب، بحيث يستطيع المرء ربط ابن أتان بالكرمة التي تبدو واقفة وليس ممتدة على الأرض، وغسل ردائه بالنبيذ (بدلًا من الماء) (التكوين 11:49). وكلتا الحالتين تجانب الواقع العملي، لأن الحمار سيأكل أوراق العنب، والنبيذ، كدم عنب أحمر، ولن ينظف الرداء[32]؛ فالأمر يتعلق بصور مرسومة بألوان قوية،

---

(29) Pirke R. Eliezer 23.

(30) Ber. R. 36 (72b).

(31) Midr. Tanch.;

نقلًا عن التكوين 20:9 (24ب).

(32) هكذا مارتن لوثر في سنة 1523.

كان على كل عالم بالأرض أن يفهمها إشارةً إلى وفرة كروم العنب والنبيذ في منطقة يهودا بما يتساوق مع تقرير المستطلعين عن الجزء من الأرض ذاته (العدد 13:27).

اللافت في شأن الأهمية الكبيرة لزراعة الكرمة في فلسطين، أن الأشجار، في القضاة (9:12) تطلب من الكرمة، بعد شجرة الزيتون وشجرة التين، أن تكون ملِكة عليهم. ويمكن تفسير ذلك بكون الكرمة ليست شجرة ترتفع بشكل مستقل على غرار سلفيها، ولتشكّل معبرًا مفيدًا إلى العوسج الشجيري ("آطاد")[33] المسمّى على اسمها. وفي حزقيال (15:2-6) يجري إبراز الكرمة على أنها لا تملك شيئًا يجعلها تتفوق على أشجار الغابة، بل هي دونها، لأن خشبها لا يتمتع بفائدة للنجار، ويمكن حرقه. وحينما يقوم المدراش[34] لاحقًا بتصوير الكرمة كصورة لبني إسرائيل، يُظهرها على أنها خفيضة أكثر من جميع الأشجار، إلّا أنها مع ذلك تسيطر عليها، وأن كرمة[35] جيدة تستطيع التغلب (بعنبها) على كثير من الأشجار.

وليس في أي مكان ذِكر للكرمة البرية. وفي إرميا (2:21)، تقف الكرمة المنحطة ("سورِيّا") الغريبة ("نُخرِيّا") مقابل نوع الكرمة السامي "سوريق". كما يُظهر في إشعيا (17:10)، أن المزروع هو عصا شيء غريب ("زِمورَت زار"). وهنا يقف وجهًا لوجه عنب غريب ومحلي، لا برّي ومعتنى به.

أمّا الأرض الملائمة للكرمة، فلا يمكن أن تكون عديمة المطر والماء كما الصحراء (العدد 20:5)، حيث لا تنمو الكرمة فيها (حزقيال 19:13). كما لا يجوز أن يغيب ندى الصيف، إذا كان على الكرمة أن تعطي ثمارها (زكريا 8:12)؛ فعلى المطر المبكر والمطر المتأخر أن يُكملا، وفي الوقت الملائم، مطر الشتاء، إذا افتُرض بها أن تعطي غلة وفيرة (سفر اللاويين 26:4؛ التثنية 11:14؛

---

(33) يُنظر المجلد الأول، ص 64.

(34) Vajj. R. 36 (98^b).

(35) "طوباتاه"، Ausg. Konst. 1512, Ven. 1545, في المقابل طبعة Ausg. Saloniki 1593: "شَربيط اِحاد"، "عصا".

إرميا 24:5؛ يوئيل 23:2 وما يلي)[36]؛ فجفاف بلا مطر ولا ندى ربما يجعل هذا مستحيلًا (حغاي 11:1، 16:2، 19؛ يُقارن إشعيا 6:5). إن عودة رطوبة الأرض الطبيعية، والتي يتوقعها حغاي (حغاي 18:2) من 24 الشهر التاسع فصاعدًا، أي في كانون الأول/ ديسمبر، يمكنها وحدها أن تأتي بتغيير في السنة التالية. ويُعتبر نزول البَرَدُ في وقت المطر المتأخر (الخروج 25:9؛ المزامير 47:78، 33:105) في نيسان/ أبريل، حين تبدأ كروم العنب بإطلاق براعمها، مهلكًا؛ إذ إنه يقطع البراعم الشابة. وستكون الريح الشرقية هي السبب، حين تقوم الكرمة بمعاملة حصرمها ("بِسرو") معاملة سيئة ("يَحموس")، بحيث يسقط (أيوب 33:15). بل إن الريح الشرقية ("روَح هقاديم") تُيبس حتى الكرمة المزروعة في أرض موفورة الماء (حزقيال 10:17، 12:19). ويكون المطر قد غاب، حين يُضرب ("لاقو") العنب، بحيث تصبح عصارته ثلث العادي، أو حتى دونه[37]. وربما ثمة أسباب مختلفة وراء عدم وجود عنب على الكرمة، وذبول (سقوط) الأوراق منها (إرميا 13:8؛ يُقارن إشعيا 4:34)؛ ففي رؤيا يوحنا (6:6)، يصدر حكم على القمح والشعير، ولا يتعرض للزيت والنبيذ لأن لهما صلة بالاحتياج المختلف للطقس لدى الحبوب والأشجار المثمرة. وعلى كل منهما أن يتمتع بالحر الجاف والندى في أوقاتهما[38]؛ إذ تفترض الشريعة اليهودية أن الرب يصدر حكمه في كل عام على الحبوب في الفصح، وعلى الأشجار المثمرة في الشعانين[39].

وإذا قورن بنو إسرائيل (المزامير 9:80؛ يُقارن حزقيال 5:17 وما يلي، 10:19 وما يلي) بكرمة ("جيفِن") غرسها الرب، فهذا مدعاة لسرد تطور كرمة معتنى بها بشكل جيد؛ سرد يتأثر بمراعاة الغاية من المقارنة. ولذلك، تملأ الكرمة الأرض (المزامير 10:80)، وظلها يغطي الجبال، وفروعها ("عنافيم") الأرز، وعيدانها ("قِصيريم") تمتد حتى البحر، وبراعمها ("يونِقوت") حتى الفرات (الآيتان 11 و12). وتدعى الفروع الحاملة للثمار، بسبب خفة حركتها، "زِلزَلّيم"

(36) يُقارن المجلد الأول، ص 118، 122 وما يليها، ص 179 وما يليها، ص 303.

(37) j. ‘Orl. 61c.

(38) يُقارن ص 176؛ المجلد الأول، ص 310، 327.

(39) R. h. Sch. I 2, Tos. R. h. Sch. I 13.

(إشعيا 5:18)، "سَلسِلّوت" (إرميا 9:6)، وبسبب تمددها على الأرض "نِطيشوت" (إشعيا 5:18؛ إرميا 10:5، 32:48؛ يُقارن "نِطّش" "يتمدد"، إشعيا 8:16). ومن ناحية أخرى، تُدعى الفروع "دالِيّوت" (حزقيال 6:17 وما يلي، 11:19)، وبحسب الاستخدام في العبرية المتأخرة (يُنظر أدناه) منتصبة، "مَطِّة": "عود" (حزقيال 11:19 وما يلي، 14)، "بَدّيم": "أعضاء" (حزقيال 6:17، 14:19)، "بوروت" ربما مورقة (حزقيال 6:17)، "عنافيم": "فروع" (حزقيال 8:17؛ المزامير 11:80)، "عَبوتيم": شبيه بالحبال (حزقيال 11:19). فرع مقطوع: "زِمورا" (العدد 23:13؛ إشعيا 10:17؛ حزقيال 17:8؛ وربما ناحوم 3:2، حيث الحديث عن إتلاف الكرمة؛ وحزقيال 2:15، مع نص ملتبس). وتدعى الفروع (*χληματα*) ذات الصلة الحياتية بالكرمة (*αμπελος*) (يوحنا 1:15، 5 بالمسيحية الفلسطينية "عُبراتا"، "عُبَرياتا"، والتي لها صلة بِـ"عوبَرتا" عند أونكيلوس (العدد 23:13)، وممثلة بالفلسطينية العربية بِـ"عَبارِ" (ص 295). وفي العبرية المتأخرة، يُعتبر "عِقّار" هو جذع الكرمة[40] و"سيعار" فروعها[41]، و"زِمورا" الفرع الحي[42]، وكذلك الفرع المقطوع[43]، و"حاداش" العود[44]. ويبدو أن محاليق الشوكة هي المقصودة بلفظة "عَنقوقِلوت"[45] المشتقة من *αγχυλη* ("أنشوطة، كلّاب")، وربما أيضًا بـ"كِنوكِنوت" (يُقارن *χενος*)، والتي تصف الأقل أهمية في الكرمة[46]. ويتحدد شكل الكلمة بالنسبة إلى الأولى من خلال الكلمة التوراتية "عَقَلقَلّوت"، أي "معوجة" (القضاة 6:5؛ المزامير 5:125)، وهو ما يلائم، موضوعيًا، محاليق الشوكة. إلّا أن "عَنقوقِلوت" ستُفسر كعنب يستأثر بثلث المحصول العادي[47].

(40) Kil. VI 1, VII 2.

(41) Kil. IV 9, V 3.

(42) Kil. VI 9.

(43) Kil. I 8.

(44) Kil. VI 8f.

(45) 'Orl. I 8 (Cod. Kaufm.), Siphra 90ª,

يُقارن:

Löw, *Flora*, vol. 1, p. 70.

(46) b. Chull. 62ª.

(47) j. 'Orl. 61ᶜ.

يذبل ورق ("عالِ") الكرمة في أواخر الخريف ويسقط ("نابيل")، فهو يَصلح صورةً لشعب منحط أخلاقيًا (إرميا 13:8)، أو ليوم حساب تسقط النجوم فيه من السماء (إشعيا 4:34). ولكن حين تُطلق الكرمة مع الورق الجديد الزهر ("بارَخ"، التكوين 10:40؛ نشيد الأنشاد 11:6، 13:7؛ يُقارن إشعيا 5:18 "بيْرَخ")، يبدأ النضج الذي ينتهي بالثمر. ويدعى زهر الكرمة "نيص" (التكوين 10:40)، "نِصّا" (إشعيا 5:18)، "سِمادَر" (نشيد الأنشاد 13:2، 15، 13:7)، وهي تنتمي، نتيجة لرائحتها، "ريح" (نشيد الأنشاد 2:31)، إلى مفاتن كرم العنب التي يبحث المرء عنها. كما أن "سِمادَر" تكون في الشريعة اليهودية وصفًا لزهر الكرمة التي يمثّل ظهورها لحظة مهمة[48].

إن الأكثر أهمية في الكرمة هو حبّات عنبها ("اِشكول"، ج. "اِشكولوت")، التي يُشبهها ثديا الحبيبة (نشيد الأنشاد 9:7). وربما دُعيت تلك الحبّات، كما في شجرة الزيتون (إشعيا 6:17)، "جَرجَر"، كما يحصل في الشريعة اليهودية لحبّة العنب[49]. ولكن المخصص منها للأكل يُدعى أحيانًا، كما في التكوين (10:40)، والعدد (3:6)، "عيناب"، ج. "عَنابيم"، وهو ما يُستخدم عندما نود التحدث عن العنب، كما في التثنية (25:23)، حيث يأكل المرء في كرم العنب "عَنابيم"، بحيث أنه يقف قريبًا من الكلمة العربية "عِنَب" (ص 295). أمّا العنب الذي أحضره المستطلعون (العدد 23:13)، فهو "اشكول عَنابيم". وفي الحلم، يرى رئيس سقاة فرعون (التكوين 10:40)، كرمة ذات فروع ثلاثة ("ساريجيم")، تُطلِق براعمها ("بارَح") زهرًا ("نيص")، وعناقيدها ("اِشكولوت") تترك حبّات عنبها ("عَنابيم") تنضج ("هِبشيلو"). كذلك يمكن أن يكون العنب هو المقصود حيث يجري في رؤيا يوحنا (18:14)، قطع *βότρυες* [عناقيد] الكرمة، لأن *σταφυλαι* قد نضج عنبها. فالـ *βότρυς* هنا، كما "اِشكول"، هي التسمية الفنية للعنب، و*σταφυλη* مثل "عيناب"، هي تسمية حبات العنب الناضجة. ويسبق حالة نضوج العنب هذه، والذي تُشرب عصارته

---

(48) Gitt. III 8;

يُنظر أيضًا:

'Orl. I 7, b. Bab. b. 58ᵇ.

(49) Pea VII 4, Midd. III 8, 'Ukz. I 5, Tos. Ma'as. r. I 1.

(التكوين 11:40)، حالة الفجاجة بلا نسغ، ويسميه المرء "بوسِر" (إرميا 29:31 وما يلي؛ حزقيال 2:18). حين يتحول الزهر إلى "حصرم كامل" ("بوسِر جوميل") (إشعيا 5:18)، وتكون هذه المرحلة قد انتهت، والنضوج وشيكًا، والذي، في واقع الأمر، تقيده الكرمة أحيانًا ("حامَس" أيوب 33:15، يُقارن ص 300).

على النقيض من العنب الصالح للأكل ("أنابيم")، ثمة (إشعيا 5:2، 4) "بِؤشيم، ما لا بد من أنه، على نحو ما، عنب سيّئ. وفي هذه الحالة، يُستخدم سعديا "زُوان"، أي أنه يقصد انحطاط، ويقصد لوف، بحسب راشي، ثمار العنب البري، في حين تقصد الشريعة اليهودية في "أباشيم"، عنبًا في بداية نضوجه[50]، وتدرك ذلك "هِبئيشو" الخاص به، بعد العصارة التي كانت قد ظهرت قبل ذلك ("مأيِم")، كتقدم للبوسِر نحو القابلية للأكل[51]، مع أن النضوج الكامل لم يحصل بعد، والعصارة لا تزال حامضية، أي ستكون غير مريحة، وهو ما يجد تعبيرًا عنه بالذات في "هِبئيش". وتكون هي المرحلة الأولى من النضوج، حين تتخذ الحبّات ("عَنابيم") حجم حبّات فول أبيض ("بول هلابان")، وبعد ذلك يتبع النضوج التام ("بِشّلو")[52]. ويُدعى العنب الناضج أكثر من اللزوم والمجفف "دَمدِمانِيّوت"[53] أو "دَبدِبانِيّوت"[54]، وهو ما يُناظر الكلمة العربية "دِمدَمون" (ص 250).

---

(50) Ma’as. I 2,

(Code. Kaufm. أباشين، j. Talm. Mischna "بِؤشيم")،

Tos. Ma’as. r. I 1, p. 288,

وحيث جرى على نحو غير صحيح تسمية "أباشيم" عنبًا، له خاصية الحصرم. يجب القول: "عنب شبه ناضج وقد بدأ يفقد خاصية الحصرم".

(51) Schebi. IV 8;

يُقارن:

Gitt. III 8,

حيث يشكل نشوء العصارة في الـ "بوسِر" لحظة مهمة.

(52) Kil. VII 7.

(53) j. Schabb. 4^{a}, Bez. 62^{a}, Ber. R. 34 (70^{b}),

هنا الكلمة الآرامية "ادَمدِموني".

(54) ‘Ab. z. II 7,

(Cod. Kaufm.; Ausg. Lowe "دَمرِمانِيّوت").

ولأن من غير الجائز لصاحب النذر أن يأكل من الكرمة، لا عنبًا طازجًا ولا مجففًا ("عنابيم")، ولا حتى طعامًا معدًا منها (العدد 6:3، 4)، يُذكر في الختام "حَرصَنّيم" و"زاج" (سعديا "فُرصَن" و"زَجّ") مادةً ممنوعة على مثل هذا الأكل. وفي الشريعة اليهودية يدور جدل حول ما إذا كانت "حَرصَنّيم" تصف القشور و"زاج" تصف البزر، أو حري فهمهما بشكل معكوس[55]؛ فالأخيرة سوف تكون الصحيحة، كما هي الحال في شأن "حرصان" ("حَرصَنّا") التي تعني بلا شك بزرة العنب[56]. ولأنه يكون الأقل قيمة في حبّة العنب ممنوعًا على الناذر، اشتق المرء من ذلك منعًا للورق والبراعم ("لولَبّيم") أيضًا[57]. ويدعى مشط العنب في العبرية المتأخرة "زاناب" "ذيل"[58]، وسويقة العنقود "ياد"[59]، وكل جزء صغير من العنقود "بِسيجا"[60]، والمحور الأساسي للعنقود "شِدرا"[61]، والجزء من الفرع الذي به يستطيع المرء حمل العنقود، "بَركيل" (= φραγελλιον)[62].
وبحسب الشريعة اليهودية، يُشار إلى شكل هزيل من العنب بلفظة "عوليْلِت" الذي يُفترض بمالك كرم العنب، بحسب سفر اللاويين (19:10)، يُقارن التثنية (24:21)، تركه من أجل لقاطة ("عوليل") الفقراء. و"عوليلوت" الواردة في القضاة (8:2)، وإشعيا (24:13)، وإرميا (49:9)، وميخا (7:1)، والتي تعني لقاطة ثمار متروكة في عريشة عنب ناضج، ربما كانت، وفقًا لذلك، عنبًا غير

(55) Naz. VI 2; يُقارن: Siphre, Nu. 24 (18ᵃ).
(56) j. Ber. 6ᶜ, Ma'as. 48ᵃ.
(57) Siphre, Nu. 24 (18ᵃ).
(58) 'Ukz. I 3, Siphra 56ᶜ.
(59) Ibid.
(60) 'Ukz. I 5, Tos. Pea III 11, (ج. "بِسيجين")، j. Pea 20ᵃ, ("بِسيجين").
(61) Tos. Pea. III 11.
(62) 'Ukz. I 5, Schem. R. 15 (37ᵇ).

كامل لا يتمتع بسوى "كتف" ("كاتيف") وقطرة ("ناطيف")[63]، أي تقف عليها حبّات عنب صغيرة في الأعلى بالقرب من السويقة وفي الطرف السفلي، في حين يبقى الوسط أجرد وبلا حبّات عنب جانبية صغيرة.

وتُدعى عصارة العنقود في طور النضوج "ماء" ("مايِم")[64]. وحين يجري التفكير في العصارة السائلة من العنب الناضج عند الدوس، فإن "مسطار" ("تيروش") هو التسمية المعتادة (على سبيل المثال التكوين 28:27، 37؛ التثنية 13:7، 14:11). فـ"دم العنب" ("دَم عَنابيم"، "دَم عيناب") هو التسمية الشاعرية (التكوين 11:49؛ التثنية 14:32؛ سيراخ 26:39)، والتي تسبب بها لون عصارة عنب داكن. يُقارن بخصوص عصارة العنب أدناه، ت 2، 4.

وكحشرة ضارة للكرمة، تذكر التثنية (39:28) اليرقة ("تولَعَت"، سعديا "دود")، والتي هي السبب خلف عدم كسب النبيذ من حقل الكرمة المزروع. وهنا يجب ذكر عثة الكرمة الأوروبية التي تنخر يرقانها حبّات العنب (ص 296). أمّا الآكل ("أوخيل") الذي ينتهره الرب، والذي يتسبب، بحسب ملاخي (11:3)، بإجهاض للعمل في الكرم، فهو الجراد (ص 297)، الذي يخرب الكرمة (يوئيل 7:1 وما يلي، 10-12)، بحيث تقف الدالية جرداء كليًا ولا يتوقع نضوج مسطار منها. ومن ذوات الأربع، هناك ابن آوى والثعالب ("شوعاليم") التي من خلال أكلها للعنب تفسد الكرم (نشيد الأنشاد 15:2). ويتحدث المدراش[65] عن "شوعال" الذي يصوم ثلاثة أيام كي ينسل من ثقب في سياج يحيط بكرم العنب، والذي عليه، بعد أن أكل وشبع، أن يصوم ثلاثة أيام أخرى، كي يستطيع الخروج. ثم يقوم بمدح ثمار الكرم الجيدة، إلى أن يضيف قائلًا: "ما هي الفوائد التي جناها المرء من ذلك؟ فمثلما دخل المرء

(63) Pea VII 4, Tos. Pea. III 11, j. Pea. 20[a], Siphra 88[a],

يُقارن:

Löw, *Flora*, vol. 1, pp. 74f.

(64) Schebi. IV 8, Gitt. III 8;

يُقارن أعلاه، ص 303.

(65) Koh. R. 5, 14 (97[b]).

إلى الكرم خرج منه". ذلك أن شمشون (القضاة 15:4 وما يلي)، ترك ثلاثمئة ابن آوى مع مشاعل تسرح في الحقول وفي كروم العنب، ولم يكن ليحصل هذا لو لم تكن كروم العنب هدفًا محببًا لبنات آوى. ويتوقع المرء (المزامير 80:14)، أن يرعى الكرمة "خنزير الغابة" ("حَزير مِيَعَر)، أي الخنزير البري (*Sus scrofa ferus*، بالعربية "خنزير بِرِّي"، "شِلح"، "هَلّوف")، ومعه، في الوقت ذاته، جميع حيوانات الحقل وحشراته ("زيز سادَي"). كما قد تتسبب المواشي التي ترعى بالقرب من الحقل (الخروج 22:4؛ إشعيا 5:5)، بعد اقتحام كرم العنب، بأضرار ("بِعير") من خلال التهامها الورق، حيث على صاحب المواشي أن يعوض صاحب الكرمة عن ذلك(66). وفي حال كان السياج قد تهدم، يستطيع كل عابر سبيل أن يمد يده إلى الثمار (المزامير 80:13)؛ فدائمًا يستطيع اللصوص أكل الثمار ليلًا حتى يكتفوا (إرميا 49:9؛ عوبديا 5). وبحسب المدراش(67)، يستطيع البشر إلحاق ثلاثة أنواع من الضرر بكرم العنب: واحد يقطف ثمار اللقاطة، وآخر يقصقص، وثالث يقتلع الكرمة. وبشكل تام، يقوم جيش عدو يكتسح البلد بتدمير كروم العنب بلا هوادة، كما حصل، بحسب إشعيا (16:8-10)، إرميا (48:32 وما يلي)، في أرض مؤاب. جذور يتم اقتلاعها وثمار تُقتطع، وتحت ظروف معيّنة زرع جديد يُجرّب (حزقيال 17:9 وما يلي، 19:13). وحين تكون فروع الكرمة قد اختفت، تصبح الطيور الكاسرة والحيوانات البرية هي المستخدِمة لكروم العنب (إشعيا 18:6). وإذا لم يحصل أي تدمير، حينئذ تكون قد حصلت الحقيقة السيئة، وهو أن كرم العنب الذي قام المرء بزرعه قد أكله آخرون، وأن المسطار المعد شربه آخرون (إشعيا 65:21 وما يلي؛ إرميا 5:17؛ يُقارن التثنية 28:30). ويحرَّم على بني إسرائيل (التثنية

---

(66) يُقارن:

Bab. k. I 1, Mekh.,

نقلًا عن سفر الخروج 22:4؛

Mekh. deR. Schim. b. Jochaj, pp. 139f., Ausg. Friedm. 90af.

ذلك أن في الخروج 22:4 لا ينطبق الاقتحام على حقل الحبوب وحده، فهذا ما يثبته البديل المشروط، ليس من الحقل فحسب، بل من أفضل ما في كرم العنب أيضًا.

(67) Vajj. R. 11 (29a), Ber. R. 42 (85b).

19:20)، قطع الأشجار المثمرة إذا حاصروا مدينة[68]. ولا يُذكر أن ذلك ينطبق على الأرض التي وعدوا بها، بل يؤكّد أن الأشجار المثمرة ليست أناسًا معادين (هِآدام) أُرغموا على حصارهم.

ومن الجائز شرعًا، كما لا يزال دارجًا اليوم (ص 297)، أن يأكل أحدهم حتى الشبع من عنب كرم غريب، بشرط عدم أخذ شيء منه (التثنية 25:23 وما يلي). وتحيل الشريعة اليهودية هذه الأحكام، مشيرة إلى منع تكميم الثور الدارس (التثنية 4:25)، إلى العامل في كرم العنب طوال فترة عمله[69]. ويعتبر بولس ذلك أمرًا مسلَّمًا به، وهو أن يأكل زارع الكرم من ثماره، إلّا أن يشير في هذا الخصوص إلى التثنية (4:25) أيضًا (كورنثوس الأولى 7:9، 9؛ يُقارن تيموثاوس الأولى 18:5)[70].

ويُعتبر المشي بخطى واسعة عبر كروم العنب من أعلى إلى أسفل، بحسب حكم صادر عن يسوع، جائزًا لكل من ضل الطريق، وهو حكم يشكل أساس تقسيمه للأرض[71].

2. زراعة الكرمة وأصنافها والعناية بها وحمايتها

أدى تحذير القرآن[72] المتشدد من النبيذ والسُكر، وهو ما فُهِم بأنه منع كامل للخمرة، إلى تقييد زراعة الكرمة بشكل كبير بعد فتح العرب فلسطين.

---

(68) يُقارن:
Siphre, Dt. 203.

(69) Bab. m. VII 2-4, Tos. Bab. m. VIII 7-9, Siphre, Dt. 266 (121b), 287 (125a f.), Midr. Tann.,
نقلًا عن التثنية 25:23 (ص 153)، 4:25 (ص 164).

(70) يُقارن:
Billerbeck, *Kommentar*,
نقلًا عن كورنثوس الأولى 7:9، 9.

(71) Tos. Bab. m. II 28, b. Bab. k. 81a;
يُقارن:
Bloch, *Scha'are Torath hat-Takkanoth*, vol. 1, pp. 62f.

(72) سورة البقرة، الآية 216 [الصحيح الآية 219]، سورة النساء، الآية 46، سورة المائدة، الآية 92 [الصحيح الآية 91]، سورة النحل، الآية 69، يُقارن:
Jacob, *Altarab. Beduinenleben*, pp. 105ff.

ومنذ نحو عام 1880، أحدثت الهجرة اليهودية بشكل خاص تغييرًا كبيرًا. وكانت زراعة الكرمة هذه استيرادًا أوروبيًا، وتكمن أهميتها، بالنسبة إلى غرضنا، في أنها تثبت صلاحية فلسطين لزراعة الكرمة. وفي سنة 1904 كان مفتي نابلس، الذي صَلُحتْ أرضه بشكل جيد لزراعة الكرمة، قد منعه منعًا باتًا[73]، مع أن المفترَض أن تكون زراعة الكرمة مسموحًا بها لإنتاج العنب المخصص للأكل، وللزبيب وصنع الدبس. وتوجد زراعة الكرمة بالشكل التقليدي على نطاق أوسع بالقرب من الخليل[74] وبيت لحم[75] ورام الله وبيرزيت وجفنا، جُفنَ، حيث تكهن أوسيبيوس (Eusebius) بوجود وادي العنب من سفر العدد (23:13 وما يلي)[76]، في شمال الجليل وفي شرق الأردن بالقرب من السلط، وسوف وعنجرَة، وكِفرِنجي، وتبنة[77]. ولم تخدم زراعة الكرمة إنتاج النبيذ في أي مكان من هذه الأماكن، بل اقتصرت على إنتاج العنب والزبيب والدبس، حيث للقرب من مدينة كبيرة أهميته في بيع العنب.

وبالنسبة إلى أصناف الكرمة التي تُحدَّد وفق صنف الحبّات، هناك عدد كبير منها في فلسطين، حتى لو استبعد المرء تلك التي استُقدمت في الخمسين سنة الماضية. وفي بلاط في الجليل الشمالي، حيث تكثر زراعة الكرمة، ذكر أحدهم لي في سنة 1900 الأصناف التالية التي أستبقُ تعدادها بالإشارة إلى أن العنب الأخضر (الفاتح) يُسمّى "أبيض"، والأزرق الأدكن "ضارب إلى السواد" ("أسمر" أو "أسود")، والضارب إلى الحمرة "أحمر".

وإلى العنب الفاتح ينتمي 1. "قَمحاني"، صغير الحبّات، جيد للنبيذ وللدبس؛ 2. "حَلَواني"، حلو جدًا؛ 3. "شَموطي"، غزير الحمل؛ 4. "رِقّي"

(73) Jaussen, *Naplouse*, pp. 12, 260f.

(74) الصورتان 89-90.

(75) لكن يُنظر:
Elsa Ribbing, *Sv. Jerusalem-Föreningens Tidskrift* (1904), pp. 71ff.,
حيث منع المسلمون زراعة الكرمة حتى سنة 1870.

(76) *Onomastikon* (Klostermann (ed.)), p. 168.

(77) يُنظر:
Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 223.

وهو أصفر فاتح؛ 5. "عاصمي"، أصفر؛ 6. "خُدود البنات، أو "تُفاحي"، أحمر فاتح؛ 7. "أصابع العروس" ذو حبات كبيرة مستطيلة، فاتح غالبًا، وأدكن. عنب أدكن هو: 1. "أسود شِتَوي"، متأخر الحمل؛ 2. "قَصوفي"، ذو حبات مستطيلة؛ 3. "أسود دَبّاغي"، أحمر أدكن كليًا، صابغًا النبيذ بشكل شديد. وما له صلة بذلك هو أصناف العنب في دمشق التي يذكرها بيرغشتريسر[78]، فاتح: "زيني"، "بيتَمّوني"، "مِسكاوي"، "خدود البنات"، "صيفي"، أحمر: "حُلواني"، "دُربلي" (للزبيب)، "أحمر" (للنبيذ والعرق)، داكن: "عنب أسود"، أو "أشلَميش". وبها تُقارن أصناف العنب تلك التي عدّدها ألمكفيست[79] وفيتسشتاين[80] في دمشق ومحيطها. وفي منطقة القدس، يذكر باور[81] الأصناف "دَبوقي"، عنب للأكل كبير الحبات، عصيريّ، رقيق القشرة، "سَمراوي"، شبيه بالسابقات ولكن أدكن، "جِندَلي"، صغير الحبّات، ضارب إلى الصفرة، حلو، "مرّاوي"، مستطيل، سميك القشرة، صلب النواة، "حمداني"، كبير الحبّات، سميك القشرة، أكثر حلاوة من الـ"مراوي"، "حلالي"، مستدير الحبّات، غير ناضج، يُستخدم لشراب الليمون. ولم يكن تطعيم نوع من الكرمة بنوع آخر دارجًا في فلسطين إلى حين أجبرت حشرة الكرمة المستعمرين على تطعيم الكروم المحلية بالأميركية (ص 297).

تُغرَس كروم العنب في أرضٍ مستوية، في حال توافر ذلك، لأن الأرض العميقة مفيدة لجذور الكرمة التي تضرب بعيدًا في الأرض، فضلًا عن أن حرارة الشمس المطلوبة متوافرة هنا أيضًا. وليس هناك حاجة إلى البحث عنها في منحدر جبلي جنوبي الاتجاه. ومن هنا، لا يلائم فلسطين التحدث ببساطة عن "كروم عنب"؛ إذ إن أرضًا مستوية يمكن أن توجد في قعر وادٍ آخر كَـ"طلعة" (السلط)، أو "خلّة" (رام الله). وهنا تصعد في مدرجات واطئة عريضة ("جِسر"، ج. "جسور"، رام الله). ومع ذلك، لا يُحجم المرء عن إقامة مصاطب ضيقة ("حَبَلة، ج.

(78) Bergsträßer, *Zum arabischen Dialekt von Damaskus*, vol. 1, p. 78.

(79) *Actes VIII. Congr. Orient.*, vol. 2, pp. 417f.

(80) *ZDMG*, vol. 11, p. 479.

(81) Bauer, *Volksleben*, p. 154;

يُقارن:

Baldensperger, *PEFQ* (1908), p. 294.

"حَبايل"، "إحبالة"، رام الله، في الشمال، "جِلّ"، ج. "جَلالي"، في الشرق "رَما"، "جسر") على منحدرات مشمسة، حيث تلتحق المصاطب بالمدرجات التي تظهر من خلال التبدل في طبقات الجير، الرقيقة منها والصلبة، والتي تفرضها الطبيعة. ويجري تثبيتها بجدران مساندة ("سِنسِلة"، ج. "سِناسل")[82]، وتحول في الوقت نفسه دون جرف التربة الرقيقة المتجمعة خلفها[83]. ومزرعة العنب، تدعى، بغض النظر عن موقع زراعتها، "كرم عِنِب"، ج. "كروم عِنِب"، تمييزًا لها من مزرعة الزيتون التي تدعى "كرم زيتون". وفي السلط، يقول المرء "كرم"، لأن المرء يطلِق هذا الاسم على أرض "الزيتون" (يُقارن أعلاه ص 173). وعلى مزرعة صغيرة يطلِق المرء "تعميرة"، من "عَمَّرَ"، أي "زرع"، وبالقرب من السلط "شكارة".

وعند أول زراعة لكرم العنب، تُزال جميع الحجارة الكبيرة التي تظهر في التربة، ثم تُستخدم في إقامة جدران إسناد وأخرى واقية، في حين تُترك الحجارة الصغيرة، لأن تحلّلها يؤدي إلى زيادة التربة واغتنائها. ولكن يجب الانتباه باستمرار للحجارة كنتيجة لتحلل أجزاء من الصخر وجرف التربة. ويمثّل الحرث ("حَرَث"، "كَرَب") دائمًا جزءًا من العناية بكرم العنب[84]. ومن أجل ذلك يستأجر المرء، في حال لم يتوافر لديه قوى الحرث المطلوبة، دواب حرث وحرّاثين، ويدفع لقاء ذلك أجرًا يوميًا[85]. وتوضع كمامات على أفواه الثيران عند الحرث، في حال خشي المرء أن تتسبب بأضرار للأغراس ("شَتل") الصغيرة من الأشجار المثمرة (رام الله). وعند الحرث، يجب على صبيّ أو امرأة رفع الدالية المزروعة كي يُحرَث تحتها. وفي الوقت الذي تمسك فيه ("تُزقُط") المرأة بالدالية لترفعها، يكون الحراث قد علق معطفه ("بِشت") على شجرة تين، وهو أمر غالبًا ما يوجد في كرم العنب[86]. وفي مرجعيون،

(82) يُقارن المجلد الثاني، ص 23.

(83) تُقارن الصورة 34؛ المجلد الثاني، ص 22 وما يليها، والصورة 5، *Jerusalem*, p. 6.

(84) يُقارن المجلد الثاني، ص 133 وما يليها.

(85) يذكر: Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 158, بالنسبة إلى لبنان 60 قرشًا (= 9 ماركات) كأجرة يومية لفدانَين وحرّاثَين.

(86) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen*, 27, 4. 5.

حرث ("فَلَح") أحدهم كرم العنب ثلاث مرات بعد المطر الثاني، عندما كان العشب قد ظهر، أي في كانون الأول/ ديسمبر، ثم بعد التقليم في شباط/ فبراير أو آذار/ مارس، وأخيرًا في نهاية نيسان/ أبريل بعد انتهاء موسم الأمطار. حرثان فقط بعد المطر الأول وبعد التقليم، كما يذكر دونكل (Dunkel) عن القبيبة[87]، أو حرثان أو ثلاثة في كانون الثاني/ يناير - شباط/ فبراير، نيسان/ أبريل، أيار/ مايو بالنسبة إلى بيت لحم، بحسب سعيد عبود. ويذكر آرونسون وسوسكن حرثين في السلط، وأحيانًا عزقًا واحدًا للأرض[88]. ووفقًا لمحمود من كِفر قدوم في السامرة، يحرث المرء هناك ثلاث مرات، المرة الأولى بعد المطر الأول، والمرة الثانية في نهاية "كانون أول" (منتصف كانون الثاني/ يناير) بالعرض، والمرة الثالثة في "نيسان" (من منتصف نيسان/ أبريل فصاعدًا)، لإزالة العشب الضار.

وعلى المصاطب الضيقة التي تقدم حيّزًا لصف واحد من الكرمة، وعلى أرض مستوية، يُستبدل الحرث عندما تغيب الأبقار بالعزق ("نَكَش") بالمنجل المزدوج ("فاس")[89] أو المنجل البسيط ("قَدّوم")، حيث العنق تحوّل إلى نصل[90]. وهنا يُنزَع ("عشّب") العشب الضار. والتسميد ("زَبّل") ليس دارجًا بشكل عام، إلّا أنه يستخدم في الشرق في كروم حديثة النشأة. وعن جنوب فلسطين، يتحدث أوهاغن (Auhagen)[91] عن تسميد برماد الخشب وروث الأغنام والماعز، والذي يجري، وفقًا لإندرلند[92]، في الزراعات الحديثة وبين صفوف الكرمة وليس على العيدان. ويُعتبر الري شيئًا فائضًا عن الحاجة، ما يعني أن في الامكان زراعة كروم عنب حيث لا توجد عين ماء. غير أننا وجدنا أرض كرمة مروية بالقرب من دمشق، حيث تقوم الدالية على جسور مقوّسة بين

(87) Dunkel, *Heil. Land* (1927), pp. 44f.

(88) Aaronsohn & Soskin, *Altneuland* (1904), p. 18.

(89) المجلد الثاني، ص 121، 353 وما يليها، الصورة 43.

(90) يُنظر المجلد الثاني، ص 123، الصورة 5.44.

(91) Auhagen, *Beiträge*, pp. 73f.

(92) Anderlind, *ZDPV* (1888), p. 163.

قنوات، وتحصل في الربيع والصيف على الماء نحو مرات ثلاث[93]. وشاهدتُ أيضًا بالقرب من حلب أخاديد للري بين صفوف الكرمة، إلّا أن العناية الفائقة ضرورية للكرمة؛ لأن[94] "الدالية سِريّة والزيتون بدوية والتين فلاحة": "الكرمة سيدة (سيدةُ ذكرٍ)، والزيتونة بدوية، والتينة فلاحة".

وإذا أراد المرء زرعًا جديدًا ("نَصَب")، حينئذٍ تُحفر حفرة لكل شتلة ("نَصبة")، بطول وعمق نحو 75 سم، وعرض 37 سم. وفيها يضع المرء شتلة مثنية في الأسفل، يصل طولها إلى نحو مترين، والتي هي عود ("قضيب")[95]، بحيث يبرز 75 سم منها، وفي أعقاب ذلك تُطمر الحفرة بالتراب. وغالبًا ما يضع المرء شتلتين في حفرة واحدة لأن واحدة منهما ربما تنمو. ويُفترض أن تبتعد الشتلة عن الأخرى 1.5 م، ويبتعد صفّ الشتل عن الصف الآخر 2.5 م. وهناك مَثَل شعبي يُسدي النصيحة[96]: "صُفّْ التين صَفّْ وأغرُز العنب خَلفْ": "ضع التين في صفوف، وأغرس العنب بشكل متعرج!". إلّا أني لم ألاحظ أن النصيحة هذه قد أُخذ بها. ويحصل الزرع في نهاية آذار/ مارس بعد مطر الشتاء، عندما لا تعود الأرض رطبة كثيرًا، ويؤخذ في الاعتبار أن مطر نيسان/ أبريل ("شِتوة نيسان")[97] سيرطب الأرض مرة أخرى. ويترك المرء الشتلة سنتين لتُطلِق براعم ("سَربوخ"، ج. "سَرابيخ") غير مثمرة، وبواسطتها تتحول الشتلة إلى شجيرة ("جِبّ"). ويجري بعد ذلك قص هذه البراعم، ما عدا واحدًا يتركه المرء ليصل طوله إلى 1.5 م، فيكوّن جذع الكرمة الناشئة ("بِدِن العريشة")، ويُطلِق بدوره عيدان ("كَلحون"، [قلحون] ج. "كَلاحين"). وهنا على المرء الانتباه إلى أن الجذع لا يقف في وجه الجذع الناشئ إذا هبت الرياح الأكثر عادية.

---

(93) Anderlind, *ZDPV* (1888), pp. 165f.; Haefeli, *Syrien und sein Libanon*, p. 58.

(94) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 27,

يُقارن أعلاه، ص 173.

(95) يُقارن:

Dunkel, *Heil. Land* (1927), p. 44.

(96) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 137.

(97) يُنظر المجلد الأول، ص 299 وما يليها.

تحتاج دوالي العنب القديمة كلها إلى تقليم (في الشمال "نقَّى"، أي "نظف"، وفي الجنوب "قنَّب"، المصدر "تقنيب"، "قنابة"، وفي لبنان "زَبَّر"، "شهَّل"، المصدر "شَهالة")[98]. ويحصل ذلك في آذار/ مارس بقص جميع الفروع الجانبية ("جِرُزون")، وتقصير الفرع الرئيس ("قَلَم"، "صَليبِ") حتى ست إلى سبع عيون ("عين"، ج. "عيون"). ولذلك، يستخدم المرء أداة هلالية الشكل ("زابورة")[99] ذات عنق معدني طويل يطلَق عليه في السلط "قاطولة"، وفي حلب "مِنجَل قطع". وإضافة إلى ذلك، يتوافر لدى المرء في حلب "منجل" ثانٍ خشبي المقبض، مع تقوّس قصير حاد ("إنثاية") في القمة، وفي الخلف مثبِّت حديدي قاطع وقصير ("ذكر")[100]. وبعد التقليم تُرفَع الدالية بواسطة سند ("مِسماك") طوله 0.5 إلى متر واحد، بعد أن تكون قد رقدت في الشتاء على الأرض، كما يقول المثل الشعبي[101]: "فِ الشِّتَا ارمينِي، ف الصيف قِيمينِي": "هلا رميتني في الشتاء، وهلا رفعتني في الصيف!"، ويُحتفظ بالعيدان المقصوصة وأجزاء الجذع اليابسة ("قَنابة" في الجنوب) كحطب للتدفئة في الشتاء. ويعقب تورق الكرمة تقليم ثانٍ ("نَقَّى")، حيث يجري التخلص من العيدان غير المثمرة ("زُوانة"). وكل ما ذُكر أعلاه هو في الأساس، بحسب ما استعلمتُ عنه في سنة 1899/ 1900، في بلاط، في الطرف الشمالي للجليل.

وفي جفنا، يقوم المرء في منتصف آذار/ مارس (= بداية "اِذار") بعد الحرث الثاني ("كراب")، بالتقليم الأول ("قَنَّب")، وفي منتصف آب/ أغسطس (= بداية "آب") بالتقليم الثاني ("نَقّى"). وفي نهاية آب/ أغسطس (= منتصف

(98) يكتب:

Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 158,

"شَحَّل"، "شحالة"، ولكن بيرغرين:

Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *ebrancher* ربما بشكل أصح "شَهَّل".

(99) يُنظر المجلد الثالث، ص 23 وما يليها، الصورة 16.

(100) يُنظر المجلد الثاني، الصورة 44، أعلاه 3.

(101) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 25,

يُقارن:

Ibid., figs. 4, 5.

"آب") تتجرد الكرمة من الورق ("وَرَّق")، إذا كانت الأوراق تغطي العنب وتؤخر نضجه، والتي يتوقعها المرء ناضجة للأكل مع نهاية آب/ أغسطس، وجاهزة للنبيذ مع عيد الصليب (14/ 27 أيلول/ سبتمبر). ويُستخدم للتقليم هنا سكين الكرميّ ("مُشارة") الذي ربما كان، كما في الخليل، مطواة معقوفة ومسنَّنة، حيث يطلق عليه هناك اسم "مِنشار"، "شُرشِرة"[102]. وفي ما يخص بيت لحم، يجري الحديث عن تقليم أول في شباط/ فبراير - آذار/ مارس، وتقليم ثانٍ في تموز/ يوليو. وفي المقابل، سمعت في كفر قَدّوم عن تقليم ("قنّب") واحد فقط في "اِذار"، أي بعد منتصف آذار/ مارس، في حين يحدد بِشارة كنعان في بيت جالا كانون الثاني/ يناير وشباط/ فبراير للتقليم ("قِشابة"، "قِضابة"). وفي ما يخص "أرطاس"، يذكر بالدنشبيرغر[103] تقليمًا في شباط/ فبراير قبل ظهور الورق باستخدام الـ"قنابة". وكذلك في بتّير، قيل لي إن الشخص هناك يقلّم الكرمة مرة واحدة ("بِقَنِّبُ")[104] في "كانون الثاني"، أي ربما في بداية شباط/ فبراير. ويترك أربعًا إلى خمس عيون، في حين أنه تبقى، وفقًا للإخبار الخطي لكبير المعلمين باور، عينان إلى ثلاث على الكرمة التي جرى تقصيرها ("قَلَم")، بحيث يستأنف عودان، منطلقان منها ("جنحين" [جانحتان])[105]، نمو الكرمة. ووفقًا لأندرليند[106]، الذي يقدم بدوره معلومات مفصّلة عن زراعة الكرمة بالقرب من القدس والخليل، يُبقي المرء بالقرب من القدس سنويًا شيئًا من البراعم لفرع الكرمة الرئيس، تاركًا أغصانًا جانبية تنمو، في حين يقوم المرء بالقرب من الخليل مع نهاية العام الرابع بتقصير فرع الكرمة الرئيس بعض الشيء، بحيث لا يتركها بعد ذلك تطول أكثر، تاركًا فروعًا جانبية على نهاية فرع الكرمة الرئيس. ويحصل التقليم ("تقنيب") بالقرب من القدس في شباط/ فبراير وآذار/ مارس، في حين تُقلَّم الأغصان العليا بالقرب من الخليل في كانون الأول/ ديسمبر.

---

(102) يُنظر المجلد الثاني، ص 23، الصورة 1 ب ج، والصورة 29 ت أ.

(103) Baldensperger, *PEFQ* (1908), p. 293.

(104) هكذا أيضًا في السلط، بحسب
Aaronsohn & Soskin, *Altneuland* (1904), p. 18.

(105) مفرد "جانحة"، ج. "جوانح".

(106) Anderlind, *ZDPV* (1888), p. 163.

وفي بتّير، بلغت الفراغات بين سيقان الكرمة (وهي تسمّى هنا "عِرق") 1.4–2 م، والفراغات بين الصفوف 2.9 م. ولأن الكرمة التي كان قطرها 2–7 سم كانت بطول 1.2–1.5 م، وصل طول البراعم الغضة (في 24 حزيران/يونيو 1925) إلى متر واحد، وبقي هناك حيّز كافٍ للمشي بين الصفوف. وهنا كانت الكرمة قد انتصبت بشكل مائل في خط الصفوف القاعدي. وعلى السطح المستوي – البقعَة بالقرب من القدس وبالقرب من سوف في عجلون، حيث الصفوف 4 م، وحيث تبتعد الكرمة التي يبلغ طولها 2–3 م إلى 1.2–1.6 م، أمكنني تحديد اتجاه غربي شرقي للكروم، أي أن مسار الريح الغربية السائدة في الصيف قد أُخذ في الاعتبار. وبالنسبة إلى السلط، يدور الحديث عن مسافات بين الصفوف تبلغ 6–8 م، وكرمة يبلغ طولها 1–1.3 م[107].

وليس الأمر سيَّان في حال كانت الكرمة ملقاة على الأرض أو منصوبة بشكل قائم. صحيح أن من غير الممكن تصوُّر هَطْل أمطار في الصيف يرطب العنب ويوسخه انطلاقًا من التربة، إلّا أن أحدهم في بتّير شدّد على أن العنب القريب من التربة الساخنة ربما كان عرضة للتيبس والانكماش، وهو قليل الحصول في حال كانت الكرمة قائمة. وهنا كان الوضع القائم وحده الممكن عندما تمتد الكرمة عاليًا بشكل مقوّس على جدران المصاطب، بحيث تتدلى فروعها لاحقًا من على الجدران. وفي حال المصاطب الضيقة، يمكن الكرمة القائمة عليها أن تدلي فروعها على الجدران الاستنادية (هكذا في وادي أحمد بالقرب من القدس). وقد شاهدتُ بالقرب من أبو قمحة أن الكرمة تدلت في كروم العنب الصاعدة على المصاطب الضيقة إلى الأسفل؛ إذ وضع المرء الأشتال مباشرة على حافة المصطبة، وقطع البرعم الأول، وترك بُرعمين ينطلقان، ثم قصَّرهما إلى 0.5 م وتركهما يتدليان من جدار المصطبة. وفي حال كان المقصود قطعة أرض مستوية، فإن الرقود بشكل مستوٍ على الأرض هو الدارج في منطقة القدس وبالقرب من رام الله والسلط[108]. حينئذٍ، غالبًا

(107) Aaronsohn & Soskin, *Altneuland* (1904), p. 18.

(108) الصورة 88؛ المجلد الأول، الجزء الثاني، الصورة 14.

ما يكون جذع الكرمة مجرَّدًا كليًا من الورق، لأن المرء يترك فقط تلك العيدان في نهايته التي تكوّن شجيرة تنمو، وهي التي تورق وتحمل ثمارًا. ويطلِق المرء على الكرمة التي تُربّى بهذا الشكل اسم "دالية"، ج. "دوالي"، في أبو قمحة "ديّار"، ويميزها من الـ"سِرب" ("بَلاط") المتدلية من على الجدار أو المصطبة، "عريش رَبعة" (أبو قمحة)، "دالية التكسيرة" (بيت حنينا) والمورقة "عريش". في المقابل، وجدتُ بالقرب من الخليل في سنة 1900 أن الكرمة، كما في بلاط (ص 312) مسنودة بدعامة أو دعامتين خشبيتين، بحيث تقف الساق مائلة[109]. ووفقًا لأوهاغن[110]، فإن السيقان البالغ طولها 2–3 م تُرفع بدعامة خشبية طولها 0.5–1 م. وغالبًا ما وقفت على الجدران الحدودية مساندُ صغيرة لصد الكرمة المتدلية من الجدران[111]، وبشكل لافت، كانت المساند في سنة 1921 قد اختفت تقريبًا، لأن الناس استخدموها وقودًا للتدفئة خلال الحرب، نتيجة النقص في الخشب، ولم تكن قد عوضت بعدُ. وتُسمّى هذه المساند "مِسماك"، ج. "مَساميك"، وفي "البقاع"، بحسب باور، "مَسموك"، وبالقرب من الخليل "سَنودة". وفي المالحة وعين كارم وجفنا يصادف المرء مساند تقف بشكل عمودي، وتدعى هنا "اركيزة"، ج. "ركايز"، وهي تحافظ على الكرمة منتصبة بشكل كليّ[112]. وحيث يُعتنى بكرم العنب بالطريقة الأوروبية، كما هي الحال في المستعمرات الألمانية واليهودية، تنتصب الكرمة دائمًا على عصي عمودية. وفي جفنا، ترك المرء من الجذع المائل الصاعد إلى المسند العمودي في الأعلى لدى الشوكة، فرعًا يتجه نحو كل جهة بشكل أفقي، وربطها مع فروع الكرمة التالية، بحيث يرتبط، بهذه الطريقة، صف بأكمله كالإكليل. وقد صودف في حدائق حلب أن تعريشة ("عريش") مصنوعة من القصب تتخذ شكل قنطرة تقف على الأرض من الجهات الأربع وقد حملت فروع الكرمة. كما أنه تسنى في أفنية البيوت أن تحمل تعريشاتٌ ("عريش") أفقية عالية فروع كرمة مرفوعة

(109) الصورة 89.

(110) Auhagen, *Beiträge*, p. 67.

(111) الصورة 90.

(112) الصورة 91.

إلى الأعلى. مثل هذه التعريشات ("عريشة"، ج. "عرايش") توجد في فلسطين أيضًا. وفي بلاط تحدث أحدهم عن "كرمة على حامل" ("عريشة عصقال").

كثيرًا ما تُزرع أشجار التين في كروم العنب[113]، والتي تلائم التربة هناك، خلافًا لأشجار الزيتون (ص 173). ولذلك، يترك المرء أحيانًا فروع الكرمة تتسلق أشجار التين، حيث تنمو من دون حاجة إلى عناية خاصة، وتعزز ظل أوراقها الكبيرة. وحينئذٍ يُطلق المرء على شجرة تين مثل هذه "تينة معرَّشة". ويحدث، كما شاهدتُ بالقرب من الخليل، أن فروع الكرمة تسحب من شجرة التين إلى سقف بيت الحراسة القريب من كرم العنب، بحيث ينشأ تحته مكان جلوس مظلل[114]. وقد شاهدت فروع كرمة ممدودة على شجرة البطم بالقرب من الخليل، وعلى السفرجل والبلوط بالقرب من قِبالة وجفنا، وعلى الجميز بالقرب من غزة. وإنه لأمر غريب لدى تلك الكرمة التي شاهدتُها في حديقة دير حَجْلَة بالقرب من أريحا، والتي كانت مطعَّمة بشجرة توت ("توتة")[115].

ولأنه يجب أن توفَّر للعنب خلال نضجه حماية من الإنسان والحيوان، تصبح إقامة مانع جزءًا من منشأة كرم العنب. وفي فلسطين الفقيرة بالخشب، لا يكون المانع البتّة عبارة عن سياج، بل يكون حائطًا مبنيًا من حجارة في شكل جداري. وقد وجدتُه بالقرب من بتّير بارتفاع 1-1.5 م وبسماكة متر واحد، ويكون في الأعلى محصَّنًا بشجيرات من نبات البنج (*Poterium spinosum*، بالعربية "نِتش"، "بِلان")[116]، وبأشواك يابسة (التسمية العامة "شوك")[117]. ويُفترض بالأشواك بشكل خاص أن تحول دون اجتياز ابن آوى (ص 297) للحائط. ولذلك تحتفظ الطرق بين كروم العنب دائمًا بمثل هذه الجدران أو الأسوار، التي قد يصل ارتفاعها إلى مترين على الجهتين. كما يمكن أن يلاحظ

---

(113) الصورة 92.

(114) يُنظر: *PJB* (1921), pp. 82f.

(115) *PJB* (1914), p. 14.

(116) يُقارن المجلد الأول، الجزء الثاني، الصورة 24.

(117) الصورة 92.

المرء ذلك بالقرب من رامِة الخليل[118]. وتُدعى هذه الجدران، التي تختلف عن الجدران الإسنادية ("سِناسِل") للمصاطب، "اِرباعة"، "رَبعة"، ج. "رباع"، أو تُدعى، وفقًا لِباور "جِدار"، ج. "جِدران"، وفي الخليل "سِنسِلة" أيضًا[119].

ولكن الأمر يحتاج إلى مركز للحراسة يوفر للعنب خلال فترة نضجه حراسة ليلًا ونهارًا. وهذا الحارس لا غنى عنه لعائلة المالك عندما تنتقل إلى كرم العنب، مكانًا للنوم، ومرصدًا جيدًا يُنظر منه إلى الحديقة المزروعة بأشجار التين أيضًا. والحارس، الذي من المفترض أن يبدأ وظيفته في أثناء فترة الحصرم الذي يحب العرب تناوله[120]، يمكن أن يكون لفترة ما خفير البلد ("ناطور")[121] الذي يُعطى صلاحيات تمتد إلى منطقة كبيرة، بحيث يصبح على المالك نفسه الاحتراس منه ليلًا[122]. وما إن يحين موسم قطف العنب، حتى ينتقل المالك مع جميع أفراد عائلته إلى الكرم ليحرسه بنفسه، أو من خلال زوجاته إذا كان متزوجًا. ولتحقيق هذا الغرض، تُبنى في المكان الملائم تعريشة ("عريشة") على أربع قوائم، كما شاهدتُ ذلك بالقرب من "القسطل"[123]، ولكن الأفضل أن تكون برجية الشكل، تقبع التعريشة على قمتها المنبسطة المحددة. ويمكن أن يتألف مكان المراقبة (في الجنوب "قَصر"، ج. "قصور"، يُقارن *castrum*، في الشمال "مَنطَرة" ("مِنطار"، ج. "مَناطِر") بأشكال مختلفة جدًا من حجارة الحقل. وغالبًا ما يرى المرء بالقرب من الخليل، وفي الشمال أيضًا، بيوتًا صغيرة مربعة الشكل ليست شديدة الارتفاع، وذات سقف منبسط ومدخل من الجانب، وتُستخدم

---

(118) الصورة 92، يُقارن: *PJB* (1921), p. 83.

(119) يُقارن المجلد الثاني، ص 54 وما يليها.

(120) يُنظر: Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 159.

(121) يُقارن المجلد الثاني، ص 58.

(122) يُنظر: Mattson, *Monde oriental* (1906), pp. 158ff.

(123) الصورة 93، يُقارن: *PJB* (1921), p. 95, والمجلد الثاني، الصور 12–15.

فيها الحجارة المنحوتة في الأركان، التي تكون بالقرب من سِبَسطِية مستديرة، والحيز الداخلي يبلغ قطره نحو 2-3 م فقط. ويصْلُح مخزنًا للمؤن التي يحتاج إليها الخفير. ويمكن خَزْن الثمار المتجمعة هناك. وأحيانًا يكون بيت الخفير الصغير موصولًا بفناء، يضع المرء فيه أغنامًا في أثناء الليل، ويحتوي بشكل أساسي على معصرة عنب وموقد للدبس وطعام للعائلة الحارسة. وإذا كان كوخ الحراسة مصمَّمًا في شكل برج ضخم مستدير[124]، فإن الحجارة الكبيرة تكون هي الجهة الخارجية، وتكون دبش الحجارة هي باطن الجدار. وقد قستُ بالقرب من المالحة مثل هذا البرج، فبلغت سماكته 4-6 م وارتفاعه 3.20 م. وليس له درج، بل تتيح درجات حجرية مبنية في الجدار الخارجي الصعود إلى السطح. ويؤدي مدخل عرضه 40 سم وارتفاعه 70 سم إلى الحيّز الداخلي المستدير الذي يبلغ قطره 2.50 م، ويمتد تكوره بفتحة يبلغ عرضها 90 سم حتى سطح البرج، بعدما كان في الأصل مغلقًا. وقد وفرت ثلاث كوّات في الجدار الداخلي فرصة لوضع أغراض مختلفة، بما في ذلك المصباح. وغالبًا ما تقام أبراج الحراسة هذه المنتشرة كثيرًا في وسط فلسطين، بشكل أكثر عناية؛ فالقاعدة السفلى العريضة مصحوبة ببسطة تمكّن من الانتقال إلى البناء العلوي الضيق؛ إذ تقود عتبة بمحاذاة الجدار الخارجي إلى البسطة أولًا، ثم إلى القاعدة العليا المحاطة برصيف صغير[125]. والداخل الذي يمكن الوصول إليه من خلال مدخل قوسي مستدق الرأس أحيانًا، مغطى بتكور مدبب. وتغيب فتحات النوافذ. وخلال الصيف يُبنى سقف يتكئ على أعمدة ويتألف من الفروع اليابسة والقصب، وأحيانًا من قماش القنب، إذا لم تُنصَب خيمة حقيقية. وفي هذه التعريشة ("عريشة"، ج. "عرايش"، "عُرش"، في الشمال "خيمة"، ج. "خيم") الكثيرة النسمات، والتي يطل منها المرء على محيط كرم العنب، يمكن النوم، إذا لم يدفع برد أو ندى المرء إلى الحيّز الداخلي. وأحيانًا توجد مباشرة على مقربة من برج المراقبة، حفرة مملوءة بالحجارة، حيث يتم خلال موسم القطف ملؤها بالعنب، وتوضع تحت تصرف الخفير والزوار.

---

(124) الصورة 94، يُقارن المجلد الأول، ص 564 وما يليها.

(125) المجلد الثاني، الصورة 16.

ولا يعوز الخفير السلاح؛ فالعصا ("عصاية") أو النبوت ("دَبّوسة" [دَبَسِة]) أو المخذفة ("مِقلاع") أو البندقية ("بارودة")[126] تمنحه الفرصة للتصدي للإنسان والحيوان. وللحيوانات يمكن نصب شرك ("فَخّ") ووضع "سَمّ". كذلك يمكن أن يصلح بعض الأحجار الموضوعة بعضها فوق بعضٍ ("قَناطِر") لا لصد الطيور فحسب، بل لصد بنات آوى أيضًا، ولأن الناس الغرباء يمثّلون خطرًا على كرم العنب، فهذا ما يشير إليه القول المأثور[127]: "الشيطانُ لا يُخَرِّبُ كَرمَهُ": "الشيطان لا يخرب كرم العنب الخاص به". والأمنية بقطف العنب والابتعاد به قد تدفع نحو تدخلات، كما يقول المثل[128]: "تُريدُ العِنَبَ وَلِلا تْقاطِلِ الناطورَ؟": "تريد العنب، حتى لو قتلت الناطور؟" [فهم المؤلف هذا المثل بشكل خاطئ، والمقصود: أتريد عنبًا أم مقاتلة الناطور؟].

في الأزمنة القديمة

من حيث الجوهر والمظهر، كانت تربة فلسطين في زمن الإسرائيليين القدماء هي ذاتها كما هي اليوم، مع أن المنطقة الجبلية سوف تصبح، منذ ذلك الحين، أكثر غنًى بالصخور العارية، وتصبح المنطقة الساحلية اكثر غنًى بالتربة الطمية. وحين يحتل كرم العنب ("كيْرِم") موقعًا مواتيًا، حينئذ يقف، بحسب إشعيا (1:5)، على "قرن سمين" ("كيْرِن بن شيْمِن")[129]، وهو، بحسب حزقيال (5:17)، حقل صالح للزرع ("سِدي زيْرَع"). وإذا ما افتُرِض بالمستطلعين أن يلاحظوا ما إذا كانت فلسطين "سمينة" ("شِمينا") أم "هزيلة" ("رازا")، (العدد 20:13)، فكان الرأي أنهم سيلاحظون ذلك من الأشجار المثمرة. وفي وقت لاحق، فكر المرء هنا في دراسة صخور البلد[130]، فمن يريد غرس كروم عنب، لا يقوم بذلك في مكان ذي كتل صخرية كبيرة ("طِراشيم")، ويجوز للمرء

---

(126) يُقارن المجلد الثاني، ص 57 وما يليها؛ المجلد الثالث، الصورة 22.

(127) Freytag, *Arabum Proverbia*, vol. 1, p. 709.

(128) Freytag, *Arabum*, vol. III, p. 207.

(129) يود بروكش (Procksch) قراءتها "بِن شيْمِش"، إلّا أن الشمس وحدها لا تكفي لكرم العنب، خاصة أن التربة المطلوبة قد تُفتقد في المرتفعات.

(130) Bem. R. 16 (134ª),

يُقارن المجلد الثاني، ص 9.

إزالة الحجارة من الطريق المؤدي إليه[131]، وفحص التربة قبل الزرع[132]، فإذا ما افتُرض بالتربة أن تكون "سمينة"، حينئذ يكون قد جرى في الأرض الجبلية استثناء تربة سينون الفاتحة، ويكون المقصود أرضًا تورونية - سينومية حمراء. ولأن المكان المختار هو "قرن"، فلا يقع حينئذ في قاع وادٍ ضيق، بل يقع على الأرجح على مرتفع مفتوح أمام الهواء والشمس، لأن المرء لا يستطيع أن يحدد أي قطعة أرض هي "كيْرِن"، "زاوية". ويتمتع الموقع العالي بفائدة مهمة من خلال المنظر الشامل الذي لا يحده أفق نحو المحيط الذي يسيطر عليه، وهو الأمر الذي يعني أمنًا أكبر. وتنتمي أرض الأشجار المثمرة ("كَرمِل") إلى كرم العنب (إشعيا 10:16؛ إرميا 7:2، 33:48). وحين ينقطع المطر، أي تصبح صحراء (إرميا 26:4)، تنقطع زراعة الكرمة. والعنب في الصحراء يُعتبر غير عادي (هوشع 1:10). وفي الجبال، وفي أرض الأشجار المثمرة ("كَرمِل")، كان لعزيا كرّاموه ("كورِميم") (أخبار الأيام الثاني 10:26)، ويكون قد حصل هناك زراعة مصاطب في كروم العنب. وفي الشريعة اليهودية تُذكَر المصطبة بصيغة "مَدريجا" "درجة"، تميزًا من "إِرِتس" "التربة"، وتحديد الحد الأدنى لارتفاعها، في حال الزرع المخلوط، بعشرة أضعاف مقدار عرض كف[133]. وحين تسقط، حزقيال (20:38)، في زلزال أرضي "مَدريجوت"، عوضًا عن أسوار، حينئذ يتعلق الأمر بجدران مصاطب يجد الحمام في ثقوبها مأوى له، نشيد الأنشاد (14:2).

لم يعتمد نشوء النبيذ في فلسطين القديمة على التربة وحدها، بل على أنواع الكرمة المزروعة أيضًا. وهكذا يجري إبراز أن الزرع جرى في كرم "سوريق" (إشعيا 2:5؛ إرميا 21:2)، وأن "سوريقا" متوافرة بكثرة في منطقة يهودا (التكوين 11:49)، وفي سِبما في المنطقة الشرقية لا تغيب الـ"سِرُقّيم"

(131) Tos. Schebi. III 5, Bab. k. II 12.

(132) Vajj. R. 36 (98^b).

(133) Kil. VI 2;

يُقارن:

Tos. Kil. III 7.

(إشعيا 8:16). وبحسب معنى "ساروق"، على المرء أن يفكر في العنب الأحمر، وإلّا يبقى الحديث عن أماكن توجد فيها عناقيد عنب جيدة. وإلى ذلك يتبع "وادي العنب" ("نَاحَل إِشكول") بالقرب من الخليل، والذي منه يأتي المستطلعون بعنبهم (العدد 23:13 وما يلي، 9:32؛ التثنية 24:1). وبحسب هيرونيموس[134]، ربما وُجد بين بيت تسور ووادي إبراهيم، أي إلى الشمال من الخليل، تقريبًا في وادي المرج الذي يصب، من الجهة الشمالية، في الوادي الرئيس لهذه المدينة. ولأن المستطلعين قد يأتون من الساحل حتى الخليل، حينئذ يفضل المرء اقتراح هذا الوادي الرئيس، أي وادي القاضي، جنوب الخليل مكانًا لذلك[135]. وحتى اليوم، لا تزال زراعة الكرمة واسعة الانتشار بالقرب من الخليل. وفي القضاة (5:14)، تُذكَر كروم عنب تمنة (= "تِبنة") في غرب يهودا، وفي القضاة (5:15) كروم العنب في أرض الفلسطينيين ("كيْرِم وازَيت")، وفي القضاة (20:21) بالقرب من شيلو، وفي القضاة (27:9) بالقرب من شكيم [نابلس]، وفي الملوك الأول (1:21 وما يلي) في يزراعيل [مرج إبن عامر]. وفي القرن السادس، حظيت كرمة عنب قديمة بالقرب من أريحا بانتباه الحجاج المسيحيين، للافتراض أن يسوع هو من غرسها؛ إذ إنها اعتادت أن تعطي عنبًا قبيل عيد الصعود إلى السماء أو عيد الشعانين، والتي جرى إرسالها حتى إلى القسطنطينية[136]. وقد امتازت كروم عين جدي (نشيد الأنشاد 14:1) من خلال الطقس الحار بأنها استطاعت الوصول إلى أسواق القدس في وقت مبكر بشكل خاص. وبحسب يوسيفوس[137]، يُفترض أن الحصول عليها على مدى عشرة أشهر كان يجري في سهل جيونوسار [الغوير] بالقرب من بحيرة طبرية. وفي وقت قريب ليس إلّا، تحقق النجاح في إعادة زراعة الكرمة هناك[138]. أمّا كروم العنب التي غرسها سليمان، بحسب الجامعة (4:2)،

---

(134) *Peregrinatio Paulae*, 10.

(135) يُقارن:

PJB (1921), p. 81.

أما الاسم المذكور عادة هنا، "بيت إِسكاهل"، فهو موضع شك. في حين لا يعتري الشك "بيت كاهل" التي لا تمت بصلة إلى إِشكول.

(136) Geyer, *Itinera*, p. 145 (Theodosius); 169 (Antoninus).

(137) Josephus, *Bell. Jud.*, III 10, 8.

(138) Sonnen, *Biblica*, vol. 8, p. 335.

فلا يُحدَّد مكانها، وليس بالضرورة أن تكون قد وُجدت في إيتام. وإنه لمكان ملائم تمتع به كرم سليمان في بعَل هامون (نشيد الأنشاد 11:8)، والذي يقرأه هاوبت (Haupt)[139] بعل حَمّون، أي مكان إله الشمس، حيث يمكن الرجوع إلى حمّون، سبط بني أشير، إلى الشرق من صيدون [صيدا] (يشوع 28:19)، مع أن من غير الممكن توقُّع معطيات تاريخية من نشيد الأنشاد.

وإلى المنطقة الشرقية، ربما يُشير "آبيل" الذي تحدد محاليقه المعترشة عاليًا ("دالِيّوت")، من خلال انتهاء عنبها، الوقت الذي يجوز حتى حلوله تناول العنب في السنة السبتية[140]. ولا بد من أن وقتًا متأخرًا، ولكن لا يزال عاديًا، كان مميزًا لها. والمقصود بذلك هو آبيل كِراميم، أي كرم عنب آبيل، الوارد في القضاة (33:11)، والذي لم يكن، بحسب أوسابيوس، بعيدًا عن فيلادلفيا (= عمّان)، وربما يمكن العثور عليه في منطقة وادي الصير أو في سهل البقيعة. وكانت مشهورة ذات يوم كروم عنب سِبما (سِبام) بالقرب من حشبون في أرض مؤاب (إشعيا 8:16 وما يلي؛ إرميا 32:48؛ يُقارن العدد 38.3:32)، والتي امتدت أغصانها في الشمال حتى يعزير (ربما خِربة صار). وفي الشرق حتى الصحراء، وفي الغرب حتى البحر (الميت). وفي وادي حِسبان العالي، سوف تناظره خربة سومي[141]، ومن هنا امتدت زراعة الكرمة حتى غور الأردن. وإلى زراعة الكرمة تُشير أقراص العنب من قير حارِسة (ربما الكرك) (إشعيا 7:16)، هذا إذا لم تُقرأ، بحسب إرميا (31:48)، "اَنشا" بدلًا من "اَشيشا". وفي الشمال البعيد في منطقة دمشق، نشأ نبيذ حلبون الذي كان مادة للتجارة بين دمشق

---

(139) Haupt, *Biblische Liebeslieder*, pp. 45f.

(140) Tos. Schebi. VII 15,

(بدلًا من "آبيل"، تفسير آخر "إِشكول")،

b. Pes. 53a Cod. Mon.

(تفسير آخر "أوخِل")، عاروخ،

Ausg. Pesaro 1517,

"آخَل". يُقارن أعلاه، ص 178.

(141) يُقارن:

Musil, *Arabia Petraea*, vol. 1, pp. 355f.; Jaussen, *Coutumes*, p. 254,

يُسمّي بدلًا من ذلك "صُآنية".

وصور (حزقيال 18:27)، وبحسب النقش في وادي بريصا، قدّم نبوخذنصر نبيذه إلى مردوخ[142]. وحلبون هذه هي حَلبون اليوم الواقعة على مسافة 15 كلم إلى الشمال من دمشق، حيث لا تزال هناك كروم عنب حتى الآن[143].

وكأماكن لأنواع النبيذ الممتاز، أي أصناف العنب المناظرة، اعتُبر في زمن الهيكل الأخير الصنفان قِروحايم (هكذا Cod. Kaufm., Ausg. Lowe، وإلا قِروتيم) وعَطولايم (.Cod. Kaufm، هَطّوليم، Ausg. Lowe) أكثر أصناف النبيذ ملاءمة لتقدمات الهيكل، ويأتي بعدها نبيذ بيت ريما وبيت لابان في المنطقة الجبلية، وكِفار سِجنا في الساحل. ومن هذه الأماكن، يمكن، بشيء من اليقين، تحديد كلٍّ من بيت ريما كـ"بيت ريمَا" الحالية، وبيت لابان، في حال ناظرت لِبونة الواردة في القضاة (19:21)، "اللُبّن"، وكلاهما على الحدود الشمالية ليهودا.

وكمالكي كروم عنب، يجب تخيُّل أولئك الـ"كورِميم" الحزانى على غلة غائبة، كما هو وارد في يوئيل (11:1)، وربما الـ γεωργός [الكرّام] الوارد في يوحنا (1:15)، والذي من المستحيل أن يكون هنا معتمدًا على آخرين. وإنه لعمل غير مدفوع الأجر يقوم به أفراد الأسرة، كما في متّى (28:21). وإنه لشيء سيّئ أن يكون غرباء عاملين كـ"كورِميم"، بدلًا من الأصحاب الأصليين (إشعيا 5:61)، أو يقوم الغازي بتشغيل بعض الفقراء كـ"كورِميم" في خدمته (إرميا 16:52؛ الملوك الثاني 12:25). وقد امتلك أحد الملوك كثيرًا من الكرّامين المنتشرين في البلاد (أخبار الأيام الثاني 10:26)؛ لأن الـ"كوريم" يُشرف على العمل في كرم العنب كله، إذا لم يفعل المالك ذلك بنفسه، وهذا أمر مسلَم به، خاصة أنه، بحسب يوئيل (11:1)، وإشعيا (5:61)، يقف إلى جانب عامل الحقل ("اِكّار")، والذي ربما يتوقعه المرء في إرميا (16:52)، والملوك الثاني (12:25)، بدلًا من "يوجيب" الذي يصعب تفسيره. ويُدعى

(142) يُقارن:

Haefeli, *Syrien und sein Libanon*, p. 37.

(143) يُنظر:

Wetzstein, *ZDMG*, vol. 11, pp. 490f.

عمل الكوريم في كرم العنب "عَبودا"[144] والعامل "عابَد" (التثنية 39:28). وتدعى كروم العنب المفلوحة "عَبوديم"[145]. وكروم العنب الشهية ("كَرمي حيْمِد" عاموس 11:5؛ يُقارن إشعيا 2:27 "كيرِم حيْمِر"، "حيْمِد") هي التي نضجت بشكل طبيعي بعناية جيدة، ولذلك تُسعد العين والقلب.

وحيثما يوجد عمال (*εργαται*، بالمسيحية الفلسطينية "باعَلين"، بالعبرية المتأخرة "بوعَليم")[146]، يشغّلهم "رب البيت" (*οιχοδεσποτης*، بالمسيحية الفلسطينية "ماري بَي"، وبالعبرية المتأخرة "بَعَل هبَيت")[147] لقاء أجر يومي (متّى 1:20 وما يلي). وحينئذ يجب، وفقًا للقانون، اعتبارهم أجراء ("ساخير") يتلقّون أجرهم يوميًا (سفر اللاويين 13:19؛ التثنية 15:24)، إذا لم يطلبوا هم أنفسهم شيئًا آخر[148]؛ فالاستئجار لقاء جزء من المحصول كان شائعًا، كما يُفترَض في متّى (33:21 وما يلي)، ومرقس (1:12 وما يلي)، ولوقا (9:20)، وقد جرى التطرق إلى ذلك في المجلد الثاني، ص 158 وما يليها. وهنا يُدعى المستأجرون، بحسب عملهم، *γεωργδς*، على الرغم من أن *γεωζγος* هي في واقع الأمر التسمية التقنية لعامل الحقل، وتستخدمها السبعونية (يوئيل 11:1) بصيغة "أكّار"، في حين أنها تُستخدم لِـ"كوريم"، على سبيل المثال في إشعيا (5:61)، تستخدم *γεωργδς*. وفي المدراش[149] هو ملك ذلك الذي يقوم بداية بإعطاء حقله لمستأجرين ("عَريسين")، وعندما قاموا بسرقته، لأولادهم، وأخيرًا لولده ذاته. وفي يوحنا (1:15) (يُنظر أعلاه) تعني *γεωργδς* بالمسيحية الفلسطينية "عَريسا"، والعامل في لوقا (7:13) هو *αμπελουργδς*.

---

(144) Kil. VI 1.

(145) Men. VIII 6.

(146) Ma'aser. III 2, Bab. m. VII 7.

(147) تسمية متكررة للمالك، Pea VII 3, 4، لمالك كرم العنب.

(148) يُقارن: Bab. m. IX 13، والمجلد الثاني، ص 155 وما يليها.

(149) Siphre, Dt. 312 (134ᵃ).

والترتيبات الأولى والعناية المستمرة لكرم العنب تعنيان نبش تربته أيضًا، الأمر الذي يضمن مدخلًا لرطوبة مطر الشتاء، ويرخي العشب الضار ويقضي عليه. وفي إشعيا (2:5)، يُغرس الكرم وتُعزق الأرض بشكل جذري، ثم، بحسب الآية 6، يُنقب الكرم ويُنكش. والأول يُدعى "عِزّيق"، و"عازَق" هو الشق، ويُعتبر التمهيد الأساسي لحقل[150] بحيث يُناظر الـ"بِتَّح" في إشعيا (24:28) والحرث الأولي ("كِراب"، "شقاق") عند العرب[151]. إلّا أن العزق يجري باستخدام المعول، كما يشرح البستاني الكلمة العربية "عَزَقَ": "كَرَبَها أي شَقَّها بِفاسٍ ونحوها": "عزقها أو كسرها (التربة) باستخدام المعول المزدوج أو ما شابه ذلك"؛ تلك الأداة التي يفترضها إشعيا، كانت حتمًا المعول المزدوج ("قَردوم")[152]. أمّا العزق الثاني (إشعيا 6:5، 25:7)، فيُدعى "عادَر"، والأداة المستخدمة في ذلك "مَعدير"، والتي يكون المقصود بها المعول البسيط[153] الذي يُستخدم لإزالة الأعشاب الضارة المحروقة (إشعيا 25:7، 4:27). وتشدد الشريعة اليهودية، بشكل يتواءم مع إشعيا (25:7)، على أن العزق ("عادّر") باستخدام المعول البسيط ("معدير") يحصل في الجبال، حيث لا يمكن إيصال الأبقار إلى هناك بأدوات الحرث الخاصة بها[154]، موضحة أن عزق كرم العنب الموصوف لدى إشعيا يجب أن يبقى محصورًا في أرض المصاطب، وأن "قيْرِن" (ص 319) يُقصد بها ارتفاع الذي له صلة بالمصاطب. ولا بد في الوقت نفسه في الأرض المستوية من استخدام المحراث، وهو ما يعرفه إشعيا حق المعرفة (إشعيا 24:28 وما يلي). وتتحدث الشريعة اليهودية عن حرث ("حارَش") للأرض المزروعة بالأشجار، والتي إليها

---

(150) Tos. Ohal. XVII 9;

يُقارن:

Mischna Ohal. XVIII 5.

(151) المجلد الثاني، ص 180، 190.

(152) المجلد الثاني، ص 125.

(153) يُنظر: المرجع نفسه، ص 124.

(154) Pea II 2.

ينتمي كرم العنب[155]؛ فبعد العزق الأول لتربة كرم عنب في المنطقة الجبلية، لا بد من أن تحصل بالضرورة (إشعيا 5:2)، التنقية من الحجارة ("سِقَيل")، بإزالة الحجارة الكبيرة التي تنفصل عند العزق. وإذا حدث عند تنقية الطرق (إشعيا 62:10)[156]، أن ألقى المرء بالحجارة على حافة الطريق، فإنها تكوِّن حينئذ بشكل تلقائي جدارًا حدوديًا لحقل الزرع المجاور. وتُستخدم في كرم العنب لبناء الجدار الحامي المذكور في إشعيا (5:5) ("جادير"، يُقارن أدناه ص 334)؛ ذلك أن تنقية الحجارة تنتمي إلى الفلاحة، ويفترض بها في السنة السبتية بعد بدايتها في 1 تشري ألّا تحصل[157] على الرغم من جواز إقامة جدار حامٍ ("جادير") في السنة السبتية[158].

وبحسب إشعيا (27:3)، يحتاج كرم عنب مميز ("كيْرِم حيْمِد"، يُقارن عاموس 5:11) إلى ريٍّ منتظم، الأمر الذي يفترض وجود ينبوع أو جدول غزير بالقرب منه، يمكن تصريف مائه نحو كرم العنب. وهكذا يقوم كرم العنب (حزقيال 17:5، 8، 19:10)، على ماء وافر، ولذلك يكون الحديث في (17:7) عن أحواض الزرع ("عَروجوت"). ولأن من المفترض في الحالتين، سرد موقع بني إسرائيل الجيد بشكل غير عادي، فمن غير الممكن استنتاج أن غالبية كروم العنب كانت في حينه تروى. كذلك كرم العنب الوارد في إشعيا (5:1 وما يلي)، فهو بالنظر إلى موقعه كان بلا ريّ، ولا حديث في العهد القديم عن تسميد كرم العنب. أمّا شجرة التين المزروعة في كرم العنب، فإنها، بحسب لوقا (13:8)، تخضع للتنقيب حولها ثم للتسميد. ويتم التأكيد في المدراش، بعد ذكر كرم العنب، أن "الشجرة" تحتاج، من أجل النمو،

---

(155) Schebi. I 1;

يُقارن:

Midr. Schemuel 4 (27b),

حيث يُذكَر كرم العنب.

(156) يُقارن:

Tos. Bab. k. II 12.

(157) Schebi. II 3, III 7.

(158) Schebi. III 9, 10.

إلى التسميد وإزالة الأعشاب الضارة والحرث والماء. وربما انطبق هذا على غرس شتل كرم العنب (يُقارن أعلاه ص 311). وبالنسبة إلى تقديمات الهيكل ("مِناحوت")، كان نبيذ الأرض المروية أو المسمدة ممنوعًا[159]، أي أن ري كروم العنب وتسميدها كانا شائعين، لكن لم يكن الأمر عاديًا، ربما لأن نقاوة الثمار بدت معرضة للخطر. غير أن كوم زبل ("زِباليم") لم يكن، في أي حال، يشكل جزءًا مسلَّمًا به من كرم العنب، وقد يباع معه[160].

ومع الغرس، تبدأ (إشعيا 2:5؛ متى 33:21؛ مرقس 1:12؛ لوقا 9:20) عملية تعهُّد كرم عنب، لكن يجب بعد ذلك تجديد الكرمة، في حال ما عاد يُرجى منها فائدة. ويُبرز المدراش[161] أن على المرء، إذا أراد تحسين كرمه، أن يقتلعها ("عاقَر") وأن يزرعها في مكانٍ آخر كشتلة ("شاتَل"). وعادة ما يُسمى الزَرعُ "ناطَع"، بغض النظر عمّا إذا المقصود كرم العنب أم الكرمة (من كرم العنب التكوين 20:9؛ سفر اللاوين 6:20، 30:28، 39؛ الملوك الثاني 29:19؛ إشعيا 2:5، 30:37، 21:65؛ إرميا 5:31، 7:35؛ حزقيال 26:28؛ عاموس 11:5، 14:9؛ صفنيا 13:1؛ المزامير 37:107؛ الأمثال 16:31؛ يُقارن سفر المكابيين الأول 56:3؛ متى 33:21؛ مرقس 1:12؛ لوقا 9:20؛ كورنثوس الأولى 7:9؛ ومن الكرمة إرميا 21:2، 9:80، 16). وحين يؤخذ في الاعتبار أن المغروس هو شتلة ("شاتيل")، كما يتم ذكر أغراس الزيتون في المزامير (3:128)، وفي سيراخ (12:50) عن الأرز، وفي Ma'aser. V 1 ("شِتاليم") عن أشتال غير محدَّدة بشكل مفصل، حينئذ تُسمى عملية الغرس "شاتَل"، هكذا في حزقيال (8:17، 10، 10:19، 13)، يُقارن ص 325. وبشكل استثنائي، يجري الحديث في إشعيا (10:17) عن زرع ("زارَع") غصن ("زِمورا")، ربما لأنه قد جرى أصلًا في الجزء المشابه استخدام "ناطَع". وبشكل نظري، يُفترَض وضع يزرع فيه المرء ("زارَع") قمحًا وشعيرًا وبزر عنب ("حَرصان")[162].

---

(159) Men. VIII 6.

(160) Tos. Bab. b. III 6.

(161) Schem. R. 44 (103ª).

(162) j. Ber. 6ᶜ;

يُقارن المجلد الثاني، ص 199.

وفي الشريعة اليهودية أيضًا، يغرس ("ناطَع") المرء كرم العنب[163] بصفوف من الكرمة[164] أو فرادى[165]، إلّا أن على المرء، بسبب تحريم خلط البذار، ألّا يقوم بغرز فرع الكرمة، من أجل تحسين عصارتها، في بطيخة[166]. وهنا توضَع الأشتال في صفوف ("شوروت")[167] إذا كانت المسافة بين الصفوف أقل من أربع أذرع (مترين)، فإن الزرع لا يُعتبر، وفق قانون خلط البذار، كرم عنب[168]. وإذا كانت المسافة أكثر من ثماني أذرع بين الصفوف، ربما حصل فصل كامل في كرم العنب، وأمكن الزرع في الفسح القائمة بين الصفوف[169]. وتُعتبر مسافة أربع أذرع، وبحسب رأي آخر ستة أضعاف، أو مقدار عرض كف اليد، في كل اتجاه، حيِّزًا عاديًا لفلاحة ("عَبودا") كرمة تقف على جدار حدودي أو على حفرة[170]. ويُشترط توافر وضع محدد للزروع ("نِطيعوت")، إذا سُمح بنصبها ("كِوّين") في السنة السبتية، إذا كانت مثبتة قبل السنة السبتية ("مِبوراخوت"، يُنظر أدناه)[171]. وثمة حديث عن حالةٍ وضع امرؤ فيها فروعًا ("شيعار") في صفَّي الكرمة التي تبعد بعضها عن بعض 16 ذراعًا، بحيث يبقى هناك حيّز للبذار[172]، في حين لا يُسمح في كرم العنب ذي الترتيب المألوف ببذر الحبوب (ص 328). وحتى الخامسة، تُعتبر الكرمة شتلة زرع ("نِطيعا")[173]، تكون خلالها قد انتهت سنوات الأشجار الصغيرة الأربع[174]، ووفق رأي آخر حتى السنة السابعة[175].

---

(163) Kil. IV 9.

(164) Kil. IV 5.

(165) Kil. IV 6.

(166) Kil. I 8.

(167) Kil. IV 5, 7, 8, Vajj. R. 36 (98^b).

(168) Kil. V 2.

(169) Kil. IV 8, 9.

(170) Kil. VI 1.

(171) Tos. Schebi. I 6.

(172) Kil. IV 9.

(173) Tos. Schebi. I 3, j. Schebi. 33^c.

(174) يُقارن أعلاه ص 285، ثم أدناه، ث.

(175) Schebi. I 8;

حيث يدور الحديث على أشجار مثمرة.

وعن الزرع ("ناطَع")، يتميز الترقيد ("هِبريخ") الذي يتكرر ذكره، حيث يجري ثني فرع كرمة ما وإنزاله إلى الأرض كي تتكون جذور له فينفصل عن الكرمة[176]. وغالبًا ما يحصل هذا الترقيد في تربة طرية، ويجري ترقيده جزئيًا بصخرة[177]، ويُدعى الفرع المثني "بِريخا"[178]. ولست أعلم ما إذا كان مثل هذا الترقيد يُمارس اليوم في فلسطين. لكن، بحسب بلينيوس[179]، يقوم المرء بضغط الفرع في حفرة عمقها أربع أقدام، ثم، يعمد بعد سنتين إلى قطع الانثناء، ثم يقوم، بعد ثلاث سنوات، بنقل الفرع المتجذر إلى مكان آخر. ويعرف بلينيوس[180] تطعيم العنب البري بطرائق مختلفة، وهو ما لا تذكره الشريعة اليهودية إذا لم يربط المرء الـ"مَركيبيم"، الذي ينطبق عادة على تطعيم شجرة الزيتون (ص 187 وما يليها)، ويضيف، الـ"مَبريخين" إليه[181]، بربطه بالكرمة.

إن أشجار التين في حينه، وكذلك اليوم، كثيرًا ما وُجدت في كرم العنب، وهذا يأتي من الذكر المتكرر للكرمة إلى جانب شجرة التين، كمكان للسكن (الملوك الأول 5:5؛ ميخا 4:4؛ زكريا 10:3)، كأشجار تحمل ثمارًا (يوئيل 22:2) يأكل المرء منها (الملوك الثاني 31:18؛ إشعيا 16:36؛ إرميا 17:5)، والتي يمكن القضاء عليها (هوشع 14:2؛ المزامير 33:5، 1). ويبرهن لوقا (6:13) على غرس شجرة تين في كرم عنب. إلّا أن خليط الزرع ("كِلآيم") في كرم عنب يبقى محرمًا (التثنية 9:22)، كذلك يسحب المرء تحريم خليط زرع الحقل (سفر اللاويين 19:19) على كروم العنب أيضًا. إلّا أن الحديث

(176) Schebi. II 6, Kil. VII 1, ‘Orl. I 5, Sot. VIII 2, Tos. Kil. IV. 11.

(177) Kil. VII 1, Tos. Kil. IV 11,

حيث "هِبريخاه" بدلًا من "هِركيباه".

(178) ‘Orl. I 5, Tos. Schebi. II 3, j. Schebi. 33^{d}.

(179) Plinius, *Naturalis Historia*, XVII 13 (21);

يُقارن:

Magerstedt, *Weinbau der Römer*, p. 96.

(180) Plinius, *Naturalis Historia*, XVII 14 (25), Magerstedt, pp. 146ff..

(181) Schebi. II 6, Tos. Schebi. II 3, j. Schebi. 33^{d}.

عن هذه التوجيهات القانونية[182] ينجم عنه اعتبار المرء بذر الحبوب، بشكل أساسي، ممنوعًا في كرم العنب (يُقارن أعلاه، ص 326). ولذلك كان من غير المسموح إحضار نبيذ إلى الهيكل من كرم عنب فيه بذار حبوب[183]. كما أن تطعيم الأشجار المثمرة لا يُدرِج، تحت التحريم ذاته، أصناف الأشجار التي تحمل ثمارًا صالحة للأكل[184]. وعدم جواز اجتماع الخوخ واللوز معًا هو أمر مفروغ منه[185]، ولكن لا يُقال البتّة إن شجرة التين أو شجرة الزيتون لا يجوز أن تكون مغروسة في حقل عنب. بل يُذكر أن الكرمة ربما تكون قد تدلّت على جزء من شجرة تين أو جميز[186]، من دون اعتراض قانوني على ذلك.

والسؤال المهم هنا يدور حول ما إذا كانت الكرمة قد رقدت دائمًا على الأرض، كما يذكر ذلك بلينيوس (IV 3) عن شمال أفريقيا، أو أنها قد تكون منتصبة حين كان هناك ضرورة لدعائم ما. ويفترض العهد القديم وجود كروم منتصبة حين يُربط حمار بكرمة (التكوين 11:49)، وتحتها يكون الجلوس (الملوك الأول 5:5، ميخا 4:4)، والتحميل (زكريا 10:3)، حيث يأتي ذكر شجرة التين إلى جانب الكرمة، وتصورها كشجرة تتدلى على شجرة التين (ص 315 وما يليها). وفي حزقيال (11:19) ورد ذكر كرمة لافتة بنموها العالي ("قوما"، "جوبه"). وقد غطى ظلها الجبال، وغطت أغصانها أرز لبنان (المزامير 11:80). وفي المدراش[187]، تُعتبر الكرمة قامة تُخضِع عصاها ("شِربيط") أشجارًا كثيرة؛ قامة يمدها المرء على الأرز العالي. وفي الشريعة اليهودية

(182) Siphre, Dt. 230 (116b); Midr. Tann.;

نقلًا عن التثنية 9:22 (ص 137 وما يليها)،

Siphra 89b, Kil. I-VII, Tos. Kil. I-IV.

(183) Men. VIII 6.

(184) Siphra 89b, j. Kil. 27a;

يُقارن:

Kil. VI 5.

(185) Kil. I 4.

(186) Kil. VI 4.

(187) Vajj. R. 36 (98b f.).

تشكل "داليت"، ج. "داليوت"، والتي لها صلة بِـ"هِدلا": "رفع"، التعبير الفني للكرمة المنتصبة، والتي يميزها المرء من "روجِليت"، ج. "روجِليّوت" الراقدة على الأرض[188]. وتخدم أخشاب شوكية ("دُقرانين") وعيدان ("قانيم")، وربما يُستأجر عمال للحصول عليها[189] كدعائم[190] قد تنثني تحت ثقل عناقيد العنب[191]. ويمكن مد الكرمة على شجرة تين أو على فرع جميزة أو أي شجرة مثمرة أو غير مثمرة[192]. وحين يمد المرء الفروع ("زِموروت") من شجرة إلى شجرة[193]، يمكنها في نهاية الأمر أن تصل إلى شجرة خوخ الجيران[194]، وإذا وصل ("سِبّوق") بين أشجار الكرمة المنتصبة، يمكن القيام به بالحبال أو البردي ("جِمي")، والتي تمتد من فرع إلى فرع[195]. ويوصف الصف المؤلف من خمس أشجار، على الأقل، والواقع على طرف جدار حماية أو حفرة أو مصطبة ("مَدريجا")، بأنه "عاريس"، وفي الحالة الأخيرة قد تتدلى الفروع من جدار المصطبة[196].

وتبرهن صور مصرية، تبدو فيها الكرمة ذات تعاريش مترابطة بفروعها، وأحيانًا مسنودة بدعائم، على عُمْر نصب الكرمة في الوضع العمودي، بحيث

---

(188) "داليت"
Pea IV 1. 2, Kil. VI 9, Tos. Pea II 16, Men. IX 10,
"روجِليّوت"
Pea VII 8, Men. VIII 6 (Cod. Kaufm., Ausg. Lowe),
"رَجليوت"
Tos. Men. IX 10.

(189) Tos. Bab. m. VII 4.

(190) Bab. m. IX 1, Bab. b. IV 8. 9; Tos. Bab. m. VII 4, Bab. b. III 6, Vajj. R. 36 (99a).

(191) Vajj. R. 12 (32a).

(192) Kil. VI 3. 4; Tos. Kil. IV 7, Bab. b. III 6.

(193) Kil. VI 9.

(194) j. Bab. m. 12c.

(195) Kil. VI 9, ‘Orl. I 5,
وحبال البردي ربما هي أيضًا "أبّيفياروت" الواردة في:
Kil. VI 3, VII 3.

(196) Kil. VI 1. 2. 6-9,
تُقارن الكلمة العربية "عَريش"، ص 314.

يقطف العنبَ الرجالُ الذين يقفون في الأسفل ويمدون أيديهم إلى الأعلى(197).
كما يوجد في الصورة حائط يتخذ شكل قوس، وهو مبني من عيدان لها درجات مدعِّمة(198).

ليس من الكرمة القائمة، بل من الكرمة الراقدة، يُفترض أن يأتي النبيذ إلى الهيكل(199)، أي أن هذه الطريقة للعناية بالكرمة اعتُبرت ذات فائدة للعنب العادي. ويشير العهد القديم إلى الكرمة الراقدة، حين تملأ الكرمة الأرض وتطلق براعمها حتى البحر المتوسط ونهر الفرات (المزامير 10:80، 12)، وحين تصل كرمة سِبما حتى الصحراء وحتى البحر المتوسط (إشعيا 8:16؛ إرميا 32:48؛ يُقارن أعلاه، ص 321).

ومن أجل تقليم الكرمة ("زامير"، السبعونية *τομη*، سعديا بالعربية "زِبار")، هناك، بحسب نشيد الأنشاد (12:2)، وقت ذو صلة، بحسب الآية 13، بوقت الإزهار، وهو ما لا يقوم من ناحية موضوعية، لأن التقليم الأهم للكرمة يجب أن يحصل قبل الإزهار. ولذلك اعتبر كلٌّ من بوده (Budde) وهاوبت الملاحظة كإضافة(200). وربما يدرك المدراش(201) ذلك كصورة للقطف الأول لأشجار الثمار المزروعة حديثًا، حين يتحدث عن وقت قص "الغرلة" ("عُرلا"، يُقارن سفر اللاويين 23:19). وقد تجنّب أحدهم الصعوبة حين ترجم "زامير" بكلمة "غناء". وثمة أحجية أخرى يتضمنها التقويم الزراعي القديم لجيزر(202)، حين يحدد فترة الشهرين الخاصة بالـ"زامير" بين الحصاد وقطف الثمار، وهو

(197) Wreszinski, *Atlas*, no. 68,
(يُقارن 40، 48)، 230، 256، 282، 338، 345؛ يُقارن:
Keimer, *Gartenpflanzen im alten Ägypten*, vol. 1, p. 63; Lutz, *Viticulture*,
الصور 4–7.

(198) Wreszinski, *Atlas*, no. 355.

(199) Men. VIII 6, Tos. Men. IX 10.

(200) هكذا أعلاه ص 312 وما يليها؛
Magerstedt, *Weinbau der Römer*, pp. 126f.

(201) Schir R. 2, 12 (32a).

(202) المجلد الأول، ص 7.

ما يفترض حزيران/ يونيو وتموز/ يوليو، أي أنه يلائم التقليم الثاني (ص 312 وما يليها). وفي المجلد الأول، ص 566 وما يليها، كنت قد شككت في أن يكون هذا صحيحًا، إلّا أن أشهر الشتاء كانت قد تحددت من خلال الفلاحة، بحيث إن تقليمًا أوليًا كان يمكن حصوله في الوقت نفسه. وبين المحصول وقطف الثمار، كان هناك حيز أمكن ملؤه بالتقليم في هذا الوقت. وحتى في نشيد الأنشاد (12:2)، أمكن ضم التقليم الثاني إلى الأشغال الباعثة على السرور في سياق الوقت الذي يبدأ فيه الإزهار.

وبحسب سفر اللاويين (3:25 وما يلي)، فإن التقليم ("زامر") في كرم العنب هو عمل جوهري، تمامًا مثل زراعة الحقل، وكلاهما يُفترض به أن يتوقف في السنة السبتية. وإذا لم تُقلّم الكرمة وتُعزق، فإنها ستكون حينئذ، بحسب إشعيا (6:5)، عرضة للخراب ("باتا"). ويُعتبر الغرس ("ناطَع") والتقليم ("زامَر"، مصدر "زِميرا") أعمالًا محرَّمة في يوم السبت[203]. وتقف كلمات، مثل "زامير" و"حاريش" و"عِدّور"، بمعنى تقليم وحرث وعزق، بعضها إلى جانب بعض[204]. وهنا، لا يُفرَّق بين التقليمين الأول والثاني. إلّا أن التقليم الأول تتبعه معالجة الفروع التي لم تأتِ في السنة السابقة بثمار. فتُنزع وتُطرح وتُحرق (يوحنا 2:15، 6)، بعد أن تكون قد جفت، وهو ما يظهر، أي الحرق، لغاية القصة الرمزية، مجرد قضاء، لا استخدامًا من أجل التدفئة. ويلائم التقليم الثاني بعد تكوّن الثمرة ما يُذكر في الآية الثانية من تنقية (*χαθαιρειν*، بالمسيحية الفلسطينية "نَقّي"، يُقارن ص 312) للفروع المثمرة، كي تأتي بثمر أكثر، وتشكّل عدم استقلالية الفروع (*χληματα*) عن الكرمة (*αμπελος*)، والتي تمثل الجذع (بالعبرية المتأخرة "عِقّار")[205] الذي تخرج منه الفروع. ويُذكَّر بالتقليم الثاني، حين يقطع المرء القضبان (إشعيا 5:18)، بعد تمام الزهر ونضوج الحصرم، ("زَلزَلّيم") والفروع ("نِطيشوت"). ولكن المقصود هنا ليس التحسين[206]، بل

---

(203) j. Kil. 31c f., Schabb. 10a, Sanh. 24d.

(204) Siphra 105b.

(205) Kil. VI 1.

(206) هكذا بروكش (Procksch) نقلًا عن إشعيا 5:18.

القضاء على المحصول لحظة ظهوره، أي أن المعالجة في واقع الأمر لا تشبه التقليم الثاني. والـ "مَزميروت" المستخدَمة هنا (إشعيا 2:4؛ ميخا 3:4؛ يوئيل 10:4) توضَع في موازاة الرماح، ولم تكن في أي حال شبيهة بمناجل الحصاد ("مَجّال"). ولكن "منجل اليد" ("مَجَّل ياد")[207] المذكور في الشريعة اليهودية، والذي يمَيَّز من منجل الحصّاد، كان هو ذاته على الأرجح.

لا يُعتبر لتقليم الكرمة ("زِنّيب") الجائز في السنة السبتية[208] صلة بالمعالجة الحقيقية للفروع. وهنا يُذكر المعول ("قَردوم") والمنجل ("مَجّال") والمنشار ("مِجيرا") كأدوات. ولأن الورق يغطي العنب[209]، فإن المرء يدرك إزالة الورق عن العنب والمسموح به في السنة السبتية أيضًا[210]. ويجوز، إذا كانت الأشجار مثمرة، أن يحصل التشذيب ("قِرسيم") ونزع الغصون ("زيريد") حتى بداية السنة السبتية[211]. وكعمل، يُعتبر ذلك محرَّمًا في يوم السبت[212]. أمّا إذا كان هناك كرمة محكوم عليها بالهلاك، فإن المرء يقوم بقصها ("كاساح") وحرقها (المزامير 17:80)، كما يفعل المرء مع العشب الضار (إشعيا 12:33)، أو يقوم باقتلاعها ("هُتّش") وطرحها وحرقها (حزقيال 12:19)، وإلّا يكون هناك، إلى جانب "ناتش" (إرميا 28:31، 10:42، 4:45)، "عاقر" (الجامعة 2:3؛ Kil. III 6, II 4. 5, III 6, Schebi. II 6) وهي الكلمة المعتادة لاقتلاع النباتات بجميع أنواعها.

كانت حراسة كرم العنب ضرورية دائمًا؛ فعلى الحارس ("نوصير") أن يراقب ليلًا ونهارًا (إشعيا 3:27). وفي نشيد الأنشاد (11:8) يحصل النواطير ("نوطِريم")، وهُم الذين يقومون بالقطف، على خُمس قيمة المحصول. كما

---

(207) Kel. XIII 1;

يُقارن المجلد الثالث، ص 24 وما يليها.

(208) Schebi. IV 6.

(209) Vajj. R. 36 (98^b).

(210) Schebi. II 2.

(211) Schebi. II 3.

(212) Schabb. XII 2.

أن في إمكان بنت أن تمثّل أخوتها كـ"نوطِرا"، بتكليف منهم، وأن تلوحها الشمس في أثناء عملها هذا (نشيد الأنشاد 6:1). وبسبب هذه النظرة العامة الضرورية، يقف الحارس ("شومير")[213] دائمًا في الأعلى[214]. وكسلاح ضد الطيور ومن يدب على أربع، قد يستخدم الحارس، عوضًا عن العصا ("مَقّيل") وقوسٍ ("قيْشِت") ومقلاع ("قيْلَع")، فخًا ("بَح") وشبكة ("ريْشِت") (يُقارن صموئيل الأول 40:17، 43؛ عاموس 5:3؛ هوشع 1:5؛ المزامير 16:9؛ سيراخ 29:27)، مع أن هذه الأدوات لا تُذكر على أن لها صلة بكرم العنب، غير أن صورة مصرية تُظهر مقلاعًا يُستخدم في طرد الطيور من الكرمة[215]. وكمساعد للناطور، يظهر في المدراش كلب يمكن أن يعضّ حتّى ابن مالك كرم العنب، حين يحاول الأخير أن يسطو، ولكن حين يتعلق الأمر بلص العنب، يعمد الناطور، بالطبع، إلى تحريره من الكلب؛ إذ إن لص العنب هو صديق الناطور[216]. وحيثما كان ذلك تقليدًا متَّبعًا في البلد، يجوز للناطور شخصيًا أن يأكل من ثمار كرم العنب المقطوفة، لأن المرء لا يطبّق عليه الإذن القانوني المطبَّق على العامل بخصوص الكرمة (يُنظر أدناه، أ 3)[217]. ومكان سكن الناطور هو الكوخ ("سُكّا") في كرم العنب (إشعيا 8:1)، والذي يبنيه الناطور ("نوطير") (أيوب 18:27)[218]. والمكان المكمل له هو البرج الثابت ("مِجدال") الذي يبنيه مالك كرم العنب (إشعيا 2:5). ويمكن أن يتخيله المرء

---

(213) j. Ber. 6c,

"شومير كِراميم".

(214) Vajj. R. 36 (99a).

(215) Lutz, *Viticulture*, p. 53.

(216) Pes. R. 13 (55b);

يُقارن:

Pesikta 27a,

حيث الكلب المسعور هو وحده الناطور.

(217) Bab. m. VII 8;

يُقارن:

j. Bab. m. 11c, b. Bab. m. 93a.

(218) يُقارن ص 317.

على شاكلة أبراج الحراسة في أيامنا هذه (ص 317 وما يليها). أمّا "شوميرا" الواردة في الشريعة اليهودية والتي يجب أن تكون عشرة أضعاف عرض كف اليد ارتفاعًا، وأربعة أضعاف عرض كف اليد عرضًا، كي تسري مقدارًا محتملًا لخليط البذور في كرم العنب[219]، فهي مجرد نظرية وضِعت لتوضيح أحكام خليط البذور، في حين أن البناء الحقيقي هو الـ"شوميرا" المصنوعة من طين ("طيط")، والتي خلافًا لتلك المصنوعة من غير طين، لا تُباع بشكل تلقائي مع كرم العنب[220]؛ فهي تُعتبر ملكًا لكرم العنب لا لحقل الحبوب[221].

انتقلت حراسة كرم العنب مرات عديدة، في الأزمنة القديمة كما في أيامنا هذه (ص 316 وما يليها)، من الناطور إلى عائلة المالك، التي غالبًا ما تتخذ، في وقت القطاف، مسكنها في كرم العنب، وهو ما يتم التعرض له بشكل تفصيلي أدناه، أ 3. وإلى هناك ينتمي في الشريعة اليهودية كوخ قاطفي الثمار ("سُكّت هقَياصيم)، وكوخ نواطير الثمار ("سُكّت شومِري بيروت")[222]، إضافة إلى كوخ أرض جينوسار [الغوير عند شاطئ طبرية] الذي توجد فيه مطحنة يدوية ودواجن[223]، ويُعَد لإقامة العائلة فترة طويلة. وعلى صلة بوظيفة الكوخ هذه في كرم العنب، هناك أكواخ عيد العُرُش ("حَج هسُكّوت")، مع أن سفر اللاويين (43:23)، يمنحها، من خلال خيم في أثناء الخروج من أرض مصر، خلفية روائية شعبية. ولأن من المفترَض بالمرء أن يسكن سبعة أيام في أكواخ بالقرب من الهيكل (التثنية 13:16؛ سفر اللاويين 42:23)[224]، فإن الصلة بكروم العنب المحلية تكون قد فُكّت من خلال ذلك. وتشدد الشريعة اليهودية على أن كوخ العيد يجب أن يُقام بما هو كوخ للعيد فحسب[225]، وتستطيع الأخشاب الشوكية

---

(219) Kel. V 3.

(220) Bab. b. IV 8. 9.

(221) Tos. Bab. b. III 4.

(222) Tos. Sukk. I 4, b. Sukk. 8[b].

(223) Ma’aser. III 7.

(224) يُقارن المجلد الأول، ص 162 وما يليها.

(225) Sukk. I. II, Tos. Sukk. I, Siphra 102[d], Siphra, Dt. 140 (102[a]).

("دُقرانيم") إسناد سقفه[226]، لكن لا يجوز تغطية كرمة حية بنبتة معترشة[227]، مع أن عنبًا، عوضًا عن ثمار أخرى، يمكن أن يتدلى فيه[228]. وعيد شيلوه يبرهن، برقصات العذارى الدائرية في كروم العنب (القضاة 19:21 وما يلي)، صلة عيد الخريف بكروم العنب؛ تلك الصلة التي يفترضها عيد الجَمع في الخروج (16:23) والتثنية (13:16) من خلال التذكير بالجمع من المعصرة.

وربما كانت مهمة الناطور مستحيلة، لو لم يكن كرم العنب محميًا بتجهيزات حماية على حدوده. وبحسب إشعيا (5:5)، يتمتع كرم العنب بِـ"مِسُقّا" من شوك متراكم، إضافة إلى جدار حجري ("جادير")، كما هو معتاد اليوم أيضًا (ص 316). وبكلاهما ربما تمكن المرء، بحسب هوشع (8:2)، من إغلاق طريق، حيث يمنع الجدار والشوك الدخول غير المسموح به إلى كرم عنب (يُقارن الرسالة إلى أهل أفسس 14:2). وقد يتخذ الجدار شكل سور ثم يكون له حائط ("قير") يستطيع راكب أن يضرب قدمه به (سفر العدد 24:22 وما يلي). وحينئذ، ومن خلال هذه الجدران يتحول الطريق بين هذه الكروم إلى زقاق ضيق ("مِشعول"، أونكيلوس "شِبيل"، أي "سبيل"، سعديا "زُقاق"، أي "درب")[229]. ويستطيع الرجال المتسكعون الجلوس على جدران الطرق هذه (لوقا 23:14). ويحل الجراد عليها ويبقى جالسًا بلا حراك في الأيام الباردة، فلا تجوال ولا طيران (ناحوم 17:3)[230]. وحيث لا جدار حماية، يتم تفريغ كرم العنب ("يِبوعَر"، سيراخ 30:36؛ يُقارن إشعيا 14:3، 5:5) ويُداس (إشعيا 5:5). وحده ناقص العقل يترك الجدار الحجري يتهدم (الأمثال 31:24). ومن خلال ضربة يسقط (إشعيا 4:62)، فمن يريد أن يفسد كرم العنب يهدمه (المزامير 13:80؛ يُقارن المزامير 41:89). وقد قضى تيتوس على جميع الأسيجة التي أحاطت بالبساتين وحقول الأشجار في القدس (Jos., *Bell. Jud.* V 3, 2).

---

(226) Tos. Sukk. I 4, j. Sukk. 51ᶜ.

(227) Sukk. I 4.

(228) Tos. Sukk. I 7.

(229) الصورة 92.

(230) المجلد الثاني، ص 77.

وبحسب الشريعة اليهودية، فإن الجدار ("جادير") الذي يتمتع به كل كرم عنب عادي[231]، بمعنى قانون خلط البذار الوارد في سفر اللاويين (19:19)، والتثنية (9:22)، هو الذي يرسم الحدود، فهو الذي يبلغ ارتفاعه، على الأقل، عشرة أضعاف مقدار عرض كف اليد، أي حوالى المتر تقريبًا[232]. ويمكن توفير حجارة له[233] وجعلها ذات طبقات[234]، ويستطيع أن يحيط[235] بحيّز مقداره "بيت كور"[236]، ويُفترض أن يبتعد جذع الكرمة عنه أربع أذرع[237]، وعن الـ"جادير" يتم تمييز "مِحيصا" ("مِحِصّا") الذي يتخذ شكل سور، والذي يُبنى من حجارة وحصائر وحُزم قصب وقش وعيدان، ويجب أن تكون فتحاته ضيقة بحيث تمنع تيسًا صغيرًا من أن يتخطاه[238].

3. قطاف العنب

من شروط قطف العنب ("قِطاع"، "قُطاف العنب") أن ينضج أولًا، وهذا النضج يبقى حاسمًا في قرار البدء في قطافه؛ فالأمر يتعلق بحبّات العنب ذات الطعم الحامض والقليلة العصير ("حُصرم") وبموعد تحولها إلى حبّات عنب كثيرة العصارة وحلوة الطعم ("عنب")؛ ففي رام الله، يدعو المرء حبّة العنب عند بدء نضجها "نُقيدة" واصفًا وضعها "بِنقُد"، في حين أن اكتمال النمو يوصف بِـ"خَلَص العنب": "العنب أصبح جاهزًا". وهنا تمثّل كلمة "لَوَّح" تعبيرًا

---

(231) Pesikt. 26b.

(232) Kil. IV 3.

(233) Bab. b. IV. 8.

(234) Tos. Bab. b. III 6,

("جِدوروت" بدلًا من "سِووروت").

(235) Tos. Bab. b. VI. 19.

(236) يُقارن المجلد الثاني، ص 50 وما يليها.

(237) Kil. VI 1, Tos. Kil. IV 1.

(238) Tos. Kil. III 2. 3, IV 2. 3;

يُقارن:

Mischna Bab. b. IV 8. 9, Tos. Bab. b. III 4,

حيث تبدو "مِحيصَت هقانين" تكديسًا لقصب ذي حجم معين.

دارجًا يشير إلى نضج العنب (باور)، والذي يُطلق المرء على بدايته "أول تلويح العنب" (بشارة كنعان)؛ فالعناقيد الناضجة على الدالية تبعث في حد ذاتها السرور في العين الناظرة؛ إذ يقال عن البنت الجميلة[239]: "زيّ القُطف بين ورق الدالية". وحده العنقود الذي لا يمكن الوصول إليه ربما يكون باعثًا على حكم مثير للاستياء. "عنقود مِعلّق بالهَوَا اللاذِ ما يَصِله يقول حامض ما استوَ": "عنقود معلق عاليًا في الهواء، يقول عنه من لا يستطيع الوصول إليه: حامض لم يستوِ بعد"[240]. وتربط الأقوال العربية المأثورة نضجَ العنب بعيد التجلّي في 6 "آب" (19 آب/ أغسطس)، ويشار إلى شهر "آب"، الذي يبدأ في 13 آب/ أغسطس، على أنه موعد بدء قطف العنب[241]. إلا أن عيد الصليب الذي يوافق 14 "اِيلول" (= 27 أيلول/ سبتمبر) يُعتبر توقيتًا مهمًا للقطف، لأن العنب يكون حينئذٍ كامل الحلاوة. وعن ذلك يُقال[242]: "لا تقطع العنب لزبيب، تَا يمرّ الصليب"، لأن "في عيد الصليب في اِيلول العنب بصير كلُ حلو". وهذا يعني أن العنب الصالح للأكل يمكن قطفه في موعد أبكر. وفي القدس يظهر العنب في الأسواق بين حزيران/ يونيو وتشرين الثاني/ نوفمبر[243]؛ ففي 10 آب/ أغسطس 1925، اشتريتُ عنبًا فاتحًا وآخَر غامقًا من عين كارم. وقد زيّنتْ أوراق العنب وعناقيده محالَّ الفواكه كما في القدس العتيقة[244]. وعن بيت لحم، يروي القسيس سعيد عبود أن النضج في آب/ أغسطس، والقطف الرئيس في أيلول/ سبتمبر. ووفقًا لِباور[245]، تمتد فترة النضج في المنطقة

---

(239) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 26.

(240) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *grappe*.

(241) يُقارن المجلد الأول، ص 558.

(242) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 136.

(243) Duhm, *PJB* (1921), p. 558.

(244) b. R. h. S. 31b;

يُقارن:

Ab. z. I 4,

(من مدن ذوات هياكل وثنية).

(245) Bauer, *Volksleben*, p. 173.

الجبلية من تموز/ يوليو حتى 20 تشرين الثاني/ نوفمبر، أي قريبًا من بداية هَطْل مطر الشتاء، وهو ما يمكن أن يحصل من خلال تظليل عناقيد العنب أو من خلال تغطيتها[(246)]؛ فمن خلال حجب العناقيد بأكياس صغيرة ("كيس"، "كْياس")، يحصل المرء في لبنان على "عنب مكيَّس" على الدالية حتى كانون الأول/ ديسمبر وكانون الثاني/ يناير[(247)]. وفي منتصف تموز/ يوليو يبدأ نضج العنب في العوجة الواقعة في المنطقة الساحلية، وربما قبل ذلك (في حزيران/ يونيو) بالقرب من أريحا، في حين يُعَد مطلع آب/ أغسطس موعد نضج العنب في لبنان أسفل بحمدون[(248)]. وفي دمشق، يُشار إلى 14 تموز/ يوليو موعدًا لنضج العنب[(249)]. أمّا الشائع، فهو أن قطف العنب يحصل في أيلول/ سبتمبر، لأن برد الليل المعتدل في تشرين الأول/ أكتوبر غير ملائم للعنب، ويجعل الإقامة في أكواخ كروم العنب صعبة. ولأن التين المتأخر، إضافة إلى العنب، ينضج بين نهاية تموز/ يوليو وتشرين الأول/ أكتوبر، حيث تحرص عائلات الملّاك، من منتصف تموز/ يوليو وأحيانًا منذ نهاية أيار/ مايو[(250)]، على نقل مكان سكناها إلى أكواخ الكروم ("بِعزِّبُو")، حيث يُطهى هناك ويُخبَز أيضًا. وتقول الأغنية[(251)]: "صاف الصيف ورّقن الدوالِي، طلعن البيض في فيّ العلالِي": "حضر الصيف وأورقت أشجار العنب، وتطلع البنات البيضاوات في ظلال شرفات (المعرشات على أبراج الحراسة) "، وفي العراء يلعب الأطفال الذين يُصطحبون إلى هناك. وتتسلى النساء بالغناء المتبادل لأغاني "اِملالا" التي تَرَدَّد بين كرم وآخر، والتي نَشرتُ عينات منها[(252)]. ويأتي الضيوف، فتقدَّم لهم الفواكه، لأن[(253)] "يوم عنبك وتينك كل الناس محِبينك، خلص

---

(246) يُقارن أعلاه، ص 294.

(247) Almkvist, *Actes VIII. Congr. Orient.*, vol. 2, p. 418.

(248) Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 159.

(249) Bergsträßer, *Zum ar. Dialikt v. Damaskus*, p. 76.

(250) المجلد الأول، ص 161 وما يليها، ص 419.

(251) يُقارن المجلد الأول، ص 419.

(252) المجلد الأول، ص 565 وما يليها،

Dalman, *Pal. Diwan*, pp. 25ff., 344.

(253) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 139.

عنبك وتينك كل الناس عدوينك". كذلك يجوز للعابرين قطف العنب وأكله، أمّا حمله معهم فيُعتبر سرقة. وعندما يُحتسَب خمسون يومًا لحراسة العنب ("المنطرة")[254]، وهي المدة التي تبدأ بعد عيد العنصرة (أي بين 26 أيار/ مايو، عيد العنصرة اليوناني، بحسب التقويم الغريغوري، و13 تموز/ يوليو بحسب التقويم الغريغوري)، بحيث يتعلق الأمر بفترة تنتهي في 1 أيلول/ سبتمبر، أو إذا أراد المرء، كما هو المقصود بذلك، احتسابها وفقًا للأعياد، أي من عيد مار إلياس مثلًا (2 آب/ أغسطس، بحسب التقويم الغريغوري) وحتى عيد الصليب (27 أيلول/ سبتمبر، بحسب التقويم الغريغوري). وفي أي حال، تنتهي الإقامة في الكروم في شهر "تشرين" الذي يبدأ في منتصف تشرين الأول/ أكتوبر، لأن[255] "في تشرين بخلص (بِغَبِّر) العنب والتين". وقبل ذلك، يمكن أن يكون الملّاك قد غادروا الكروم، بما يتوافق والمثل الدارج في لبنان[256]: "إن صلّبت خرّبت": "عندما يأتي عيد الصليب (27 أيلول/ سبتمبر)، يصبح (الكرم) مقفرًا".

ولقطف العنب الذي يكون باليد، يستخدم المرء أحيانًا سكين جيب ("موس"، في لبنان، وفقًا لِباور "عويسية")، ويمكن استخدام سكين الجز أيضًا (يُنظر ص 312 وما يليها). وفي مرجعيون، غنّى ابن مضيفي فارس صبحية في بلاط[257]: "يوم إلِ قطفنَا العنبات ضاعت مِنِّي العويسية، دافع حِلوانة ميتين للذي يرده ليِّ، نادِ عليها يا حسين": "في اليوم الذي قطفنا فيه العنب أضعت السكين. أدفع مئتي (قرش) مكافأة لمن يردها لي. أعلن عن ذلك يا حارس الحقل، يا حسين!". ولذلك يتحدث المرء عن "قطع" العنب ("قطع"، مصدر "قطاع"، "اِقطع"، باور)، في حين يسمّى ذلك عادة قطف ("قَطَف"، مصدر

(254) المجلد الأول، ص 49، 558، بحسب كنعان:
Cana'an, *ZDPV* (1913), p. 272.,

(255) المجلد الأول، ص 646، يُقارن:
Cana'an, *ZDPV* (1913), p. 298.

(256) يُقارن المجلد الأول، ص 94، 565.

(257) Dalman, *Pal. Diwan*, pp. 112f.,
يجب تحسينه بحسب ما ورد أعلاه.

"قطاف"، باور "قَطْف") وعلى صلة بتسمية عنقود العنب الواحد "قُطف"، ج. "قِطُوف"[258]. في كفر قدوم، ميز المرء بين قطف العنب ("اِقطاع") وقطف التين ("لقاط"). ويضع المرء العنب المقطوف في "سلة" ذات مقبضين[259]، ويُحضرها إلى مكان جمعها في الكرم، حيث يُنشَر ما فيها فوق "حصيرة". وفي حال أراد إرسالها إلى المدينة لبيعها، في القدس مثلًا، كما اعتاد أن يحصل، أو في بيرزيت أو يافا، وهو ما يشتغل به تاجر العنب ("عِنّاب")[260]، حينئذٍ يضع المرء العنب في صناديق خشبية ("سَحّارة" ج. "سَحاحير")[261] يبلغ طول 80 الواحد منها سم وارتفاعها وعرضها 40 سم. ويضع كل صندوقين معًا على الحمار وأربعة على الجمل، وينقلها. ويختفي أي أثر للتغليف حين يُحضر العنب إلى مكان التجفيف ("مُسطاح") في الكرم، ليتحول إلى زبيب (يُنظر ص 349 وما يليها)، أو عندما تتخذ معصرة العنب المكان المخصص لها في الكرم.

في الأزمنة القديمة

إن قطف العنب ("باصير"، سفر اللاويين 26:5، أونكيلوس "قِطافا"، سعديا "قِطاف"، إشعيا 18:5 "قاصير"، وهو ما يمكن تصحيحه بحيث يصبح "باصير")، الذي يمارسه الـ"بوصير" (إرميا 6:9، 49:9؛ عوبديا 5؛ Teh. X 2. 3)، يشكّل الفعل الزراعي الأكثر أهمية بين الدَرسِ والزرع، والذي يملأ، في السنوات الجيدة، الوقت خلال فترته بشكل كلي (سفر اللاويين 26:5)، بحيث يبقى المرء مشغولًا إلى حين قدوم الزرع[262]. ويؤخذ في الاعتبار القطف التالي للثمار، حين تُرتَّب سلسلة حصاد القمح وقطف العنب ("باصير") وقطف

---

(258) يُقارن أعلاه، ص 295.

(259) يُقارن أعلاه، ص 192؛ المجلد الثالث، ص 194.

(260) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen*, 36, 8.

(261) يذكر فيتسشتاين:

Wetzstein, *ZDMG*, vol. 11, p. 478,

بالنسبة إلى دمشق، "زخّارة"، والتي يساويها بِـ "ذَخارة". إلّا أن هافا يستخدم "سحارة" مقابل كلمة "صندوق".

(262) Siphra 111[a].

الزيتون ("ماسيق")[263]. وفي تقويم العمل الخاص بجِيزر، يعقب فترة شهرَي التقليم (ص 330) شهر قطف الثمار ("قَيِص") الذي يناظر شهر آب/ أغسطس تقريبًا[264]. وما قيام نوح، بحسب سفر اليوبيلات (7:1)، بقطف العنب من كرمه المزروع على جبل أرارات في الشهر السابع (تشري) من السنة الرابعة، إلّا اشتراط لنضوج كاملٍ للعنب. وبعد عيد العُرُش، أي في نهاية تشري، يقطف الجليليون العنب[265]، آخذين في الحسبان، بحسب التقويم اليهودي المعتاد، أن الشهر يبدأ بين الخامس من أيلول/ سبتمبر والخامس من تشرين الثاني/ نوفمبر، أي أنه يصادف في أيلول/ سبتمبر وفي تشرين الأول/ أكتوبر أيضًا. ويَعتبر المدراش[266] فترة أشهر تموز، التي تشمل الأشهر تموز وآب وإيلول (تقريبًا تموز/ يوليو وآب/ أغسطس وأيلول/ سبتمبر) فصل السنة الذي يوجد فيه العنب على شجرة الكرمة، والتين على شجرة التين، والأوراق لا تتساقط. وإذا أراد امرؤ أن يثْبت أنه في وقت قطف الثمار ("شاعَت هقَيِص") لم يكن في البيدر، وإنما في كرم العنب، فإنه يواجه المشككين بغصن كرمة صغير لدن ("بَركيل شلعَنابيم")[267]. لكن من المعروف أن الفواكه ("قَيِص") التي تشمل، بحسب شمعون بن غملائيل، تينًا وعنبًا. وما يمكن حصره بالتين وحده[268] ينضج في السهل أبكر منه في المناطق الجبلية[269]. وبالطبع، لا يحصل قطف الثمار دائمًا في الوقت نفسه؛ فاللقاطة ("عوليلوت"، يُنظر أدناه) قد تكون في مكان أكثر وفرة من القطف الرئيس في مكان آخر ("باصير") (القضاة 8:2). وقد يحصل، وفي أعقاب خاصية سيئة للأشجار المثمرة، أن جامعِي الفاكهة

---

(263) j. Jeb. 14ᵈ.

(264) المجلد الأول، ص 7. ولكن يُنظر:
Bruston, *Revue d'Hist. et de Phil. rel.*, vol. 7, p. 48,
مع تفسيرات أخرى.

(265) j. Gitt. 45ᵇ, Bab. b. 15ᶜ.

(266) Ekha R. 1, 14 (33ᵇ), Bem. R. 16 (134ᵃ);
يُقارن المجلد الأول، ص 47.

(267) Schem. R. 15 (37ᵃ).

(268) Tos. Ned. IV 1. 2.

(269) Tos. Ned. IV 7, j. Ned. 41ᵃ.

("أوسِفي قَيِص") ولاقطات قطف العنب ("عوليلوت باصير") لا يجدون عنبًا ولا باكورة تينٍ (ميخا 1:7). وهلاك كروم العنب على أيدي الأعداء قد يجعل قطف ("باصير") الثمار وجمعها ("أوسِف") مستحيلًا (إشعيا 10:32؛ يُقارن إرميا 32:48)، بحيث إن النواح على الكرمة المثمرة وأرضها التي يطلع فيها الشوك وما هب ودب من حشائش ضارة، هو وحده المتبقي (إشعيا 12:32 وما يلي).

يمارس كل مالك كرم القطف ("باصَر") في كرمه (التثنية 21:24)، كما فعل ذلك أهل شكيم [نابلس] قبل أن يصنعوا نبيذًا (القضاة 27:9). ويجب التوقف عن القيام بذلك في السنة السبتية وسنة اليوبيل (سفر اللاويين 5:25، 11). ويبدأ القطف في وقت بواكير ثمار العنب ("يِمي بِكّوري عَنابيم") الذي جاء فيه المستطلعون إلى منطقة الخليل (ص 320) (العدد 20:13 وما يلي)، أي، بحسب ما ذُكر أعلاه، في نهاية تموز/ يوليو أو بداية آب/ أغسطس. ويُفترَض عادةً أن القطف الرئيس يتبعه لقاطة للعنب ذي القيمة الأدنى، والذي كان قد تُرك قبل ذلك. وكمثل ثمار اللقاطة هذه ("عوليلوت")، يتوقع المرء حبّات عنب فرادى (إشعيا 13:24). وبحسب التثنية (21:24)، يُقارن سفر اللاويين (10:19)، يفترض بالمالك ألّا يمارس اللقاطة ("عوليل")، بعد أن قام بالقطف الرئيس ("باصَر")، بل يجب أن تركها للفقراء. ويتصرف القاطفون ("بوصِريم") بشكل مخالف للقانون حين لا يتركون لقاطة ("عوليلوت") (إرميا 9:49؛ عوبديا 5). ويمارس المرء اللقاطة ("عوليل يِعوليلو") بشكل مضبوط، حين يكرر القاطف ("بوصير") مد يده إلى الفروع (إرميا 9:6). وللشريعة اليهودية سبب يدفعها إلى تحديد الشكل الذي يجب أن يكون عليه العنب المفروض تركه للاقطين (يُقارن أعلاه، ص 304).

ومن الكرمة وحدها يمكن توقّع العنب، كما يُتوقّع التين من شجرة التين (رسالة يعقوب 12:3). وحين تقف نباتات برية، مثل النبات الشوكي، Carthamus glaucus، ("قوص") والجزر البري، Daucus aureus ("شامير")[270]،

---

(270) يُقارن المجلد الثاني، ص 315 وما يليها، ص 321.

بدلًا من الفروع في كرم العنب (إشعيا 13:32)، لا يبقى هناك شيء للقطف؛ فمن النبات الشوكي مثل Carthamus glaucus، لن يجني المرء عنبًا، مثلما لن يجني المرء من الحسكن Centaurea pallescens، تينًا (متّى 16:7؛ لوقا 44:6)[271]. كذلك يقول مَثَل عربي قديم[272]: اِنَّكَ لا تَجنِ مِن الشوكِ العِنَبَ": "أبدًا لن تجني من الشوك العنب". ويذكّر بيلربيك (Billerbeck)، نقلًا عن متّى (16:7)، بالجملة المصوغة عن الزواج بنساء من السن ذاتها[273]: "عنب نزولًا عند عنب، وليس عنبًا ("عِنّبي هجيْفِن) نزولًا عند ثمر العليق ("عِنّبي هسيْنِ")".

ولا بد من أن المرء كثيرًا ما استخدم يده لانتزاع العنب من الفروع، كما تبين ذلك صور مصرية قديمة[274]، حيث يظهر العنب في سلال تُجلب إلى المعصرة. كذلك في إرميا (9:6) (يُنظر أعلاه)، حيث اليد هي التي تمتد إلى العنب. لكن، يُستخدم أيضًا المنجل ("مَجّال") الذي يمكن استبداله بحجر حاد ("صور")[275]. وكما في رؤية يوحنا (18:14)، يُرسل المنجل الحاد كي يقطع[276] عناقيد الكرمة التي نضج عنبها[277]، والمنجل نفسه الذي استُخدم في التقليم (ص 331 وما يليها) سيكون قد قدم خدمته هنا أيضًا.

يوضَع العنب في سلال. وفي العهد القديم، يظهر "كِلوب" (عاموس 1:8، 2)، كإناء للفاكهة (قَيص)، "دود" (إرميا 2:24)، للتين، من دون أن نتمكن من تحديد أصناف هذه السلال بشكل تفصيلي. وفي وقت لاحق، كانت "سَل" هي صنف السلال الأكثر اعتيادًا لجهة استخدامه لحمل ثمار كالعنب

---

(271) يُقارن المجلد الثاني، ص 315 وما يليها.

(272) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 149.

(273) b. Pes. 49a;

يُقارن المجلد الثاني، ص 321،

Löw, *Flora*, vol. 3, pp. 184.

(274) Wreszinski, *Atlas*, nos. 68, 345.

(275) Ohal. XVIII 1.

(276) هذا بالوصل مع يوئيل 13:4، حيث الحديث عن المحصول.

(277) يُقارن أعلاه، ص 302.

والتين[278]. وإلى المعصرة، يؤتى بالعنب في "سَلّيم"[279]. واستُخدم في حالة خاصة الـ"كِفيشا" المزودة بحافة مثنية للعنب[280] أو "كَلكَلّا" التي تستطيع التقاط حبّات العنب الساقطة في أثناء القطف[281].

إلى القطف ينضوي استقدام الثمار المقطوفة إلى البيت بعد جمعها، وهو ما يُذكّر به الاسم القديم لعيد الخريف، "حَج هآسيف"، مع أن الخروج (16:23) يتحدث عن جمع الغلة من الحقل. بيد أن "أوسِف" (إشعيا 10:32)، يُستخدم لجمع الثمار المقطوفة. ويكون الوضع سيئًا إذا لم يجد من يريد الجمع ("آسَف")، عنبًا على الكرمة، ولا تينًا على شجرة التين، ولا حتى ورقًا (إرميا 13:8). ولأن الحبوب (نحميا 15:13)، تُنقل إلى المدينة على الحمير، فإن الأمر نفسه ينطبق على العنب والتين اللذين يُذكران بعد ذلك.

إن الأجير ("بوعيل"، يُقارن "ساخير" التثنية 14:24) يتمتع بحق قانوني بالأكل من العنب الذي يقطفه؛ فقد كان هذا الحق أمرًا ثابتًا في العرف القانوني الذي منح الإذن بأكل العنب في كروم غريبة (التثنية 25:23)، ومنع تكميم الثور في أثناء الدرس (التثنية 4:25)، وعلى هذا النحو طبقه على العامل في كرم العنب[282]، كما فعل ذلك بولس في كورنثوس الأولى (9:9)، وتيموثاوس (18:5) بالمعنى الأوسع. ويجوز للعامل خلال عمله في قطف عناقيد العنب أن يأكل منها، وكذلك يستطيع في الطريق أن يأكل من شريط القطف ("أُمّان")[283] وعند العودة من المعصرة[284]. وحتى قبل بدء العمل، يجوز له الأكل بقيمة دينار[285]. ويستطيع المالك تحفيزه من

(278) Bikk. III 4. 6. 8, Dem. II 5, Ma’as. sch. I 4, III 6, Teh. X 4. 5.

يُقارن أعلاه، ص 194.

(279) Ma’as. sch. III 6.

(280) Ohal. XVIII 1.

(281) Pea VII 3.

(282) Bab. m. VII 4, Siphre, Dt. 266 (121[b]), 287 (125[a]).

(283) يُقارن المجلد الثالث، ص 32 وما يليها.

(284) Bab. m. VII 4.

(285) Tos. Bab. m. VIII 8.

خلال تغميس الخبز في عصارة العنب ("صير") على أن يأكل كثيرًا، ولكن تناول النبيذ يجعله أقل رغبة[286]. ولا يُفترض بالعامل البتّة أن يمصّ عصير العنب ("مِصميص") بدلًا من تناول العنب بشكل صحيح[287]. ولأن الناطور بالمفهوم القانوني ليس عاملًا، فإن هذا الأمر لا ينطبق عليه بشكل تلقائي (يُقارن ص 333).

يعيش الرجال والنساء البائتون والعاملون في كروم العنب في موسم القطاف فترة فرح وسرور. "سعادة وابتهاج تميز حقل الثمار، وتهليل كرم العنب" (إشعيا 10:16). ويتضمن نشيد الأنشاد أناشيد لها صلة بالحياة في كرم العنب، ومن أجله كُتبت (يُنظر نشيد الأنشاد 6:1، 12:2 وما يلي؛ 15:2، 2:6، 11، 8:7 وما يلي، 13:7، 11:8 وما يلي). وليس السكن تحت كرمة أو شجرة تين، أي في كرم عنب (الملوك الأول 5:5؛ ميخا 4:4)، كذلك الدعوة إليه (زكريا 10:3)، عودة إلى أوقات فردوسية، كما فهمها المرء، بل علامة على حياة شعبية هادئة لا يعكر صفوها غارة عدو، حيث يستطيع المرء اتخاذ مسكن له في كرم عنب بعيدًا عن المدينة المسورة. وإلى رقصات العذارى الدائرية ذهبتُ ذات يوم في 15 أب [أب وليس آب كما في النص الأصلي] وكذلك في يوم الغفران (01 تشري) بثياب بيض إلى كروم العنب، حيث كانت أناشيد الفتيات تناشد الشباب اختيار الزوجة الصحيحة[288]. أمّا اختيار اليوم الأول، فكان كما سمّاه أحدهم، عيد الحطب في 15 أب، وأصبح من المفترض منذ ذلك التاريخ ألّا يُقطع الحطب من أجل المذبح[289]. لكن الأكثر رجحانًا هو أن الأمر تعلق ببداية موسم العنب ونهايته، والسكن في كروم العنب، ولكن ذلك ليس بلا صلة بِالـ"هِللوليم" بعد قطف

---

(286) j. Ma'as. 50ª.

(287) Tos. Bab. m. VIII 9, j. Bab. m. 11ᵇ, Ma'as. 50ª.

(288) Ta'an. IV 8.

(289) Meg. Ta'an. V,

("زمَن آعي كاهَنَيا": "زمن حطب الكهنة")،

Josephus, *Bell. Jud.* II 17, 8,

يُقارن المجلد الأول، ص 85، 568. أسباب أخرى مذكورة في:

j. Ta'an. 69ᶜ, b. Ta'an. 30ᵇ f., Ekha R. Peth. 33 (15ᵇ f.).

العنب (القضاة 9:27)، ورقصات العذارى الدائرية في شيلوه في عيد الخريف (القضاة 21:19، 21)[290]. وفي الوقت ذاته، كان 15 أب يعني ارتفاع الشمس؛ إذ إنها تبدأ بالهبوط بعد ذلك فصاعدًا[291]، والعاشر من تشري هو العبور إلى الخريف[292].

ب. العنب وورق العنب والزبيب

1. العنب وورق العنب واستخدامهما

كعنب للأكل، ثمة أهمية كبيرة لثمرة الكرمة ذات النسبة العالية من السكر في الأشهر التي تكون فيها غالبًا في متناول اليد، أي من آب/أغسطس حتى تشرين الثاني/نوفمبر. ويُعتبر أكل العنب مع الخبز ثم شرب بعض الماء في أعقاب ذلك، أكلة مفضلة[293]. ويُزعم أن المرء يستطيع العيش في كرم العنب بتناول الفواكه فحسب، قائلًا: "طلع العنب والتين بطلو العجين". فما دامت الفاكهة متوافرة، يجب الاستمتاع بها: "كول أول العنب وآخر التين". في القيض كول القيظ وإلحقوه بِلبيض": "في الصيف تناول فاكهة الصيف وأتبعها بالمضاجعة (لأن الأطفال الذين يُنجبون يكونون أصحاء)!؛ فكل جزء من حبة العنب يؤثر في الجسم: "الجلد للجلد واللحم للحم والبِزر للعظم"[294]؛ "كول التين وشوف زنودك كيف بتصير، كول العنب وشوف خدودك كيف بتصير"، كما يقول مثل شعبي[295]. وفي المناسبة، يُذكِّر اسم الكرمة، "دوالي"، على أنها

(290) يُقارن أعلاه ص 334؛ المجلد الأول، ص 567.

(291) b. Ta'an. 31[a].

يُقارن عيد التجلي في 6 "آب" كموعد لنهاية الصيف؛ المجلد الأول، ص 40.

(292) يُقارن المجلد الأول، ص 40.

(293) يُقارن:

Schultz, *Reisen* V, pp. 285f.

(294) جميع هذه الأمثال بحسب:

Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 136.

(295) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 176.

مثل الدواء ("دوا لي")[296]. وبالتأكيد، تساهم حلاوة العنب المفرطة تقريبًا، بالنسبة إلى المذاق الألماني، في تأثيرها المفيد. ومع ذلك لا تُهمَل حبيبات العنب غير الناضجة ("حصرم") حين تكون في حجم حبة البسلّى؛ لأن المرء يحب حموضتها، مع أن المرء يعلم أنها تُضرس الأسنان. شخص يتهم شخصًا آخر[297]: "حَكيَك زيّ أكل الحصرم بيضرِس": "كلامك تجعل الأسنان تَضرَس مثل أكل الحصرم". أمّا الولع بالحصرم، فيُعتبر حماقة، لأن: "اِللِي بِيُصبُر عَل حُصْرُم بياكُل عنب". وما سوى ذلك هو أن الحصرم يُستخدم بدلًا من الخل، مضافًا إلى السلطة وأطعمة حامضية المذاق[298]. وفي لبنان يضاف إلى شراب الليمون[299]. ويفصل العنب الحلو عن العود من أجل "طبيخ عنب" أو "عنب طبيخ"، ويُطبخ ساعتين إلى ثلاث، أحيانًا مع بعض السكر، ثم يُعصر في المصفاة، بحيث يبقى البزر والقشرة عالقين[300]، لحفظها بعد ذلك في جِرار ("جرة"، "زير") لاستخدامها لاحقًا كغماس يؤكل مع الخبز (هكذا في بيت جالا وبيت محسير وكفر قدوم والسلط، أي في أماكن مختلفة من فلسطين).

وبالنسبة إلى حجم العنب الذي اشتريتُه في 10 آب/ أغسطس 1925 من السوق في القدس[301]، سجلتُ: عنب فاتح ("أبيض") من عين كارم، بطول 20 سم، ووزن 426 غ، طول الحبة 2.5 سم، وزنها 2 غ؛ عنب أدكن ("أسمر") بطول 22 سم، وزن 220 غ، طول الحبة 1.5 سم، وزن 1 غ. ومن المفترَض بهذه أن تمثّل حجمًا وسطًا عاديًا، حيث العنب الأدكن يساوي نصف حجم الفاتح. إلّا أني كنتُ قبل ذلك (في 1 تموز/ يوليو) قد قِستُ في حديقة مصح المجذومين، التابع للكنيسة المورافية في القدس، عنبًا بلغ طول عنقوده 30-

(296) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 26,

يُقارن أعلاه، ص 294.

(297) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, pp. 146f.

(298) Dunkel, *Heil. Land* (1927), p. 46.

(299) Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 159.

(300) Dunkel, *Heil. Land*, p. 48.

(301) مصوَّر في المجلد الأول، الجزء الثاني، الصورة 19.

42 سم. وليس لدي شك في أن القياس الذي ذكره دونكل (Dunkel)[302] والبالغ 40-50 سم، غالبًا ما يتوافر. وقد شاهد شتيفان شولتس[303] في سنة 1754 في بيت جن (الجليل الشمالي) عنبًا عملاقًا يبلغ حجم حبته حجم خوخة صغيرة؛ فقد بلغ وزن عنقوده 10-12 رطلًا، ووُضِع بشكل منفصل على لوح طوله بين 1.5 و3-4 أذرع، بحيث يمكن أن يجلس المرء حوله لتناول الطعام. كذلك يذكر فيتسشتاين[304]، أن عنب الأكل الرائج في دمشق طوال أربعة أشهر هو الـ"زيني"، الذي يصل طول حباته إلى بوصتين، ويمكن فصله في تشرين الثاني/ نوفمبر عن العنب الـ"حلواني" الكبير الذي قد يصل وزنه إلى ما يزيد على 10 أرطال.

ولسعر العنب أهمية اقتصادية أيضًا. وجدير بالذكر أني دفعتُ في 21 أيلول/ سبتمبر 1921 في الخليل في السوق قرشين ونصف قرش مقابل الـ"رطل" (= 3.25 كلغ)، بحيث ربما وصل سعر الكيلو إلى 15.43 بفينيغ (Pfennig) [مليم ألماني]. وقد صادف متسون (Mattson)[305] في سنة 1905 في بحمدون في لبنان عنبًا سعره قرش واحدٍ فقط للـ"رُطل". وبالنسبة إلى منطقة القدس، يذكر دونكل[306] في سنة 1927، أن ثلاثة كلغ (أي ربما أكثر من 0.5 رطل") بلغ سعرها في الماضي 5 بفينيغ والآن 25-30 بفينيغ. ويبدو أن الطلب المتزايد لأهل المدينة، على الرغم من زيادة الإنتاج، قد رفع سعر السوق.

ولورق العنب أهميته حتى في المطبخ؛ إذ يمكن طبخ أرز أو جريش خشن أو "برغل" ممزوجًا بلحم غنم مطحون، وملفوفًا بورق العنب، وهو ما يُفترض أن يمنح الطعام مذاقًا. ويطلِق المرء على هذا النوع من الأكل الملفوف

---

(302) Dunkel, *Heil. Land* (1927), p. 48.

(303) Schultz, *Reisen* V, p. 285;

تُقارن معلومات أخرى عن العنب الكبير:

Tobler, *Denkblätter aus Jerusalem*, pp. 111f.

(304) *ZDMG*, vol. 11, pp. 478f.

(305) Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 159.

(306) Dunkel, *Heil. Land* (1927), p. 48.

("محشِي")، أو ببساطة "ورق دوالي"، وبالتركية "يبرق"[307]. وحتى يتسنّى إعداد هذه الأكلة في الشتاء، يجفف المرء الورق بنشره على حبل على حائط البيت[308].

في الأزمنة القديمة

بحسب الملوك الثاني (31:18)، وإشعيا (16:36)، فإن وجودًا مُرضيًا لشعب ما، يتضمن أن يكون كل فرد قادرًا على الأكل من كرمته ومن شجرة تينه، أي أن يكون من ملّاك كروم العنب. ومن أجل ذلك، على المستطلعين التحقق من طبيعة الأرض الفلسطينية من خلال الثمار (سفر العدد 20:13). وبحسب الآية 23، فقد أحضروا، إضافة إلى الرمان والتين، فرعًا ("زِمورا") بعنقود عنب ("اشكول عَنابيم") على عود ("موط") يحمله اثنان، والذي، كما يبدو، كان كبيرًا وثقيلًا إلى حد لم يكن من الممكن نقله بغير هذه الطريقة. ومنه تجعل التقاليد اللاحقة، بشكل مبالغ فيه، حِملًا حمله ثمانية عشر رجلًا أو ستة عشر رجلًا على حمالة من العيدان[309]. وفي واقع الأمر، ربما كان عنقود العنب هذا الذي يصل طوله إلى نصف متر قد تسبب بمثل هذا النوع من النقل، إذا لم تكن هناك سلة بتصرف المرء. وعلاوة على ذلك، كان هناك نية أن يُوضَّح للشعب في الصحراء أن عنبًا مثل هذا ينمو في فلسطين. وتروي الأساطير أن الحاخام يهوذا الأول، ربما في الجليل، اعتقد أن عنقود عنب في كرم عنب هو ثور مخرب للكرم[310]، وأن حاخامًا في جِبَالا، أي في "جِبال [الشراة]" جنوب شرق البحر الميت، خلط بين عناقيد العنب والعجول، وآخر خلط بين العنب والماعز، بعد أن أدت لعنة الأول على أرض العرب، والتي يفترض بها ألّا تتمتع بمثل هذه البركة، بتقليل خصوبتها[311].

---

(307) يُقارن المجلد الثالث، ص 269.

(308) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 26.

(309) j. Sot. 21[d], b. Sot. 34[a].

(310) j. Pea 20[b].

(311) b. Keth. 112[a].

لم يكن العنب ليعني شيئًا لولا حلاوة عصارته ("تيروش")[312]. وإذا لاحظها المرء، فسوف يكون ضد إتلافها قائلًا: لا تهلكه، لأن فيه بركة (إشعيا 8:65)، وهو، بحسب بوده، ينتمي إلى أغنية سحر العنب التي لحنها في العنوان الخاص بالمزامير (57، 58، 59، 75) ربما كان "التسخين" مقصودًا به الـ"تَشحيت". وفي حين يُفترض الأكل من العنب وجوده، فإنه يُحصَر في السنة السبتية بوقت مألوف تتحدد نهايته من خلال انتهاء العنب في اشكول (أو آبيل)[313]، لأن ليس في هذه السنة، بحسب سفر اللاويين (5:25، 6)، قطف، ويُفترض أن يؤكل ما تنتجه الأرض فحسب. ولا يجوز أبدًا أن يغيب في أثناء تناول العنب منح البركة التي تسبِّح الرب كونه هو الذي خلق ثمار أشجار الأرض[314]. وكتكليل للسل بباكورة الثمار ("بِكّوريم")، يجري إحضار السلال إلى الهيكل من محيط القدس[315]، ويجوز للمرء تعليقها في أكواخ عيد العُرُش[316]. وإضافة إلى أكاليل السنابل، تَظهر عناقيد العنب تكريسًا للآلهة أو زينة لأكواخ العيد "فروع العنب" ("بَركيلي شلعَنابيم")[317]. وبالطبع ينتمي العنب إلى الثمار التي يزين المرء بها الأسواق في القدس[318].

وكزينة فوق المدخل المؤدي إلى المكان المقدس في الهيكل، يُستخدم غصن ذهبي مع عنقود بحجم رجل، والذي من أجله أمكن التبرع بورق عنب وحبّات عنب أو عناقيد[319]. وعلى فسيفساء في بقايا كنائس فلسطينية، اكتشف

(312) وربما كان النقيض لذلك عنب مر وسام (التثنية 32:32).

(313) Tos. Schebi. VII 15,

يُقارن أعلاه، ص 321.

(314) Ber. VI 1.

(315) Bikk. III 3, Tos. Bikk. II 8.

(316) Tos. Sukk. I 7.

(317) j. Bikk. 64[b], b. Sukk. 10[a], Bez. 30[b], ‘Ab. z. 51[a].

(318) b. R. h. S. 31b,

يُقارن:

‘Ab. z. I 4,

وأعلاه ص 336.

(319) Midd. III 8, Josephus, *Antt.* XV 11, 3, *Bell. Jud.* V 5, 4.

آفي يونا في Quarterly of the Dep. of Antiquities in Pal. III, p. 62، ثماني عشرة مرة صورًا لغصون عنب، ينتمي إليها غصن عنب كنيسة الخبز والسمك في عين الطابغة (يُنظر Mader, *Heil. Land* 1934, pp. 131f.). وفي دير ماريا في بيسان، وجد فريتس جيرالد (PEFQ 1931, p. 65, fig. 2، يُقارن آفي يونا، *Quarterly* II, p. 143f.) قطعة فيسفساء عليها غصن ينمو من أمفورة [حامل من الجانبين]، وقد عُلقت بها اثنتا عشر ميدالية ذات موضوعات مختلفة (أربعة موضوعات تُظهر قطف عنب، وموضوع واحد يُظهر معصرة عنب). وهنا لا تبدو القصة الرمزية الواردة في يوحنا (15:1 وما يلي) بلا معنى، على الرغم من عدم توافر رسم حقيقي. وإلى محيط وثني (ربما عسقلان) تعود صورة غصن عنب مع عنقود، وعنده يجلس رجل (ربما ديونيسوس)، يُنظر Jliffe, Quarterly III, p. 166. كما شكلت الفروع والعناقيد وأناس يقطفون العنب زخرفة محببة على الكنس[320]. وكثيرًا ما يجري تصوير ورق العنب والعناقيد على القطع النقدية اليهودية القديمة[321]؛ لأن الكرمة (إرميا 2:21؛ هوشع 10:1؛ 14:8؛ المزامير 80:9 وما يلي)، هي صورة إسرائيل؛ إذ قد يكون ذلك قد زكّى استخدام هذا الشكل من الزينة. إلّا أن العنب والنبيذ يُعتبران، في الأساس، عطية الرب، أي أنهما يمثّلان تقدمة ملائمة له. وما من شك في أن السبب الحقيقي لهذه الزخرفة يكمن في المضمار الوثني، حيث، على سبيل المثال، توجد في معبد باخوس وفي المعبد الدائري في بعلبك[322]، أكاليل من غصون ذات عناقيد عنب، وصور قُطف عنب، وهنا ربما كانت لها صلة بديونيسوس، إله زراعة العنب وإله الخمر.

---

(320) Kohl & Watzinger, *Antike Synagogen*, pp. 13, 29 (Kapernaum), 50 (Chorazin), (*kefr bir'im*), 93; يُقارن:

Sukenik, *Ancient Synagogues*, pp. 16 f., 24f., 29.

(321) يُنظر:

Madden, *Coins of the Jews, pp. 204-206, 240, 245,*

بالنسبة إلى ورق العنب، وص 117، 201، 236-238، 240 وما يليها، بالنسبة إلى عنقود العنب.

(322) يُنظر:

Wiegand, *Ba'albek*, vol. 2, pp. 19, 28, 36ff., pp. 71, 84, Tafel 51/52;
Haefeli, *Syrien und sein Libanon*, pp. 86f.

وتُتناول حبّات العنب المنكمشة ("دَمدِمانِيّوت") والتي ربما تَقطر[323]. ويُعتبر ميزة مفضَّلة لمكان ما، حين يدهن المرء هناك رأس طفل حديث الولادة بثمار مجبولة من هذا النوع، بغية حماية دماغه من البعوض[324].

أمّا الحصرم ("بوسِر") غير الناضج، حالما يصبح له عصارة ("مَيم")، وقبل أن يصل إلى مرحلة النضوج ("هِبئيشو")، فيمكن تناوله مع الخبز[325]، ما يؤدي، بالطبع، إلى ثلم الأسنان ("تِقهيْنا"، إرميا 29:31 وما يلي؛ حزقيال 2:18). ومن الحكمة أن يتناول المرء عنبًا ناضجًا ("عَنابيم بِشولوت") بدلًا من "ثلم" أسنانه ("قيهوت")[326]. وبناء عليه، يحرَّم على الناذر في أعقاب نذره، بحسب العدد (3:6 وما يلي)، أن يأكل عنبًا طازجًا أو يابسًا، وجميع أجزاء حبّة العنب مثل البزر ("حَرصَنّيم") والقشور ("زاج")[327].

ويتمتع الورق ("عاليم") والبراعم الصغيرة ("لولَبّيم") وماء الفروع والزهر ("سِمادَر") بقيمة زراعية، مع أنها لا تُعتبر، بالمعنى القانوني، ثمرة، وهو الأمر الذي ربما انطبق على الزهر[328]. ويجوز للمرء في السنة السبتية أكل أوراق العنب حتى تسقط يابسة حتى موسم المطر الثاني ("رِبيعا") في تشرين الثاني/

(323) ‘Ab. z. II 7,

يُقارن ص 303.

(324) Ber. R. 34 (70b).

(325) Schebi. IV 8;

يُقارن:

Ma’as. I 2, Tos. Ma’as. r. I 1,

يُقارن أعلاه، ص 303.

(326) Ab. IV 20.

(327) يُقارن:

Siphre, Nu. 23, 24 (7b ff.),

وأعلاه، ص 303 وما يليها.

(328) ‘Orl. I 7, Siphra 90a;

يُقارن:

Tos. Schebi. V 12,

حيث لا يوجد عندها "بِعور" (المجلد الثالث، ص 177).

نوفمبر[329]، وهذا يشترط أن تكون أوراق العنب في سنوات أخرى قابلة للاستعمال. وتنفع أوراق الأشجار المثمرة في العلاجات (حزقيال 12:47؛ رؤيا يوحنا 2:22)، دونما ذكر للكرمة.

2. الزبيب وصناعته

لأن من غير الممكن الاحتفاظ بحبّات العنب طازجة فترة طويلة، فمن الطبيعي العمل على تحويلها إلى "زبيب" جاف. وهذا ضروري بشكل خاص لدوافع اقتصادية، حين لا ينتج المرء نبيذًا أو دبسًا، ولا يمكنه استهلاك المحصول كاملًا بأكله. ولذلك يترك المرء العنب ينضج على عوده ("بِإمُه") بشكل كامل، وهو ما اعتبره أحدهم في رام الله، مع حلول عيد الصليب (14/ 27 أيلول/ سبتمبر)، أمرًا واقعًا. ويُنقل العنب المقطوف إلى مكان التجفيف ("مُسطاح")، ويُغمر بالزيت أو في محلول قلوي ("صفوة") مصنوع من ماء تُرك بضعة أيامٍ فوق رماد الخشب ("سَكَن")، وتُصب على المحلول بضع قطرات زيت. وفي دمشق، يُعَدّ المحلول القلوي من سائل طُبخت به القشرة الجافة للجوز الأخضر، مضافًا إليها بعض الزيت[330]. وبعد الغمر، يُقطَّع العنب إلى أجزاء صغيرة ("خَصْلة"، وفقًا لِباور "خُصلة"، ج. "خصاصيل")، وتوضع في مكان التجفيف في الشمس، وتُترك 10-15 يومًا مع تقليبها في اليوم الثاني أو الثالث[331]. وعن ذلك يُقال: "نِسطَح (مصدر "سْطاحة") بْزيت" ("بِصَفوِ")، "ننشر في الزيت (في المحلول القلوي)". وفي بلاط تُرش "بِرُشّ" حبّات العنب المنشورة كل يومين بالمحلول القلوي، والتي جرى فصل السيئة منها ("مَلَذ"). أمّا المكان المطلوب لتجفيف التين، فيتألف من مكان مستدير أجرد مقياسه 2-3 م. في كرم العنب، وتُغطّى أرضيته الصلبة أحيانًا بحصيرة، ويحاط بشجيرات من نبات البنج المشوك ("نِتش") وأغصان جافة. إلّا أن في إمكان

---

(329) Schebi. IX 6,

يُقارن المجلد الأول، ص 125.

(330) Bergsträßer, *Zum ar. Dialikt.*

(331) Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 26.

السقف المسطح أن ينفع باعتباره مكانًا للتجفيف، ومن أجل ذلك يغطّيه المرء بتراب أحمر، ويغطّيه في بعض الأحيان بأوراق "شتيلة" Varthemia iphionides. إلّا أن من المفترض أن يكون مكان الحفظ محميًا من الريح، لأن الهواء الدافئ الساكن يبقى ذا فاعلية أفضل. ويقول مَثَل شعبي[332]: "اِضرُ ("اِذرُ") المساطيح من الريح": "صونوا [داروا] أمكنة التجفيف من الريح". ويمنح الغطاء حماية ضد الندى أو أشعة الشمس الشديدة[333]، بينما يترك المطر أثرًا متلِفًا[334]. وبعد التجفيف، تُفصل الأمشاط عن الحبيبات بالرج؛ ذلك أن جزءًا من العود يبقى على الزبيبة، وهذا ما يؤكده المَثَل[335]: "من يومك يا زبيبة فِ ذنبك عودة"، أو[336]: "طول عمرك يا زبيبة وفي طيزك هالعود". وفي حال تحدث امرؤ عن امرئ[337]: "فلان مدقّ زبيب"، أي أنه حلو ولكن غير قابل للأكل. والزبيبة شيء صغير، إذ يُقال[338]: "صام وأفطر علَ زبيبة"، و"بعمل من الزبيبة خمّارة"، أي أنه يبالغ. ومع ذلك، تمثل الزبيبة شيئًا ما: "إللِ بوكِل قدّ الزبيبة ما فيه ولَا مصيبة"، و"الزبيب ما بات في جوف اِنسان إلا أصلحه". كذلك يُقال[339]: "مَن أكَل لسلطان زَبيبةً ردها تمرةً"، و"إنما يُخدعُ الصبيانُ بزبيبة". وفي عجلون، يقايَض الزبيب المنتَج بوفرة بالحبوب في حوران[340].

وكأنواع من الزبيب، يذكر باور[341]: 1. زبيب عادي غير المنقّى، ويحتوي على أجزاء من المشط، 1 "رطل" 3-4 قروش؛ 2. "زبيب منصّل"،

---

(332) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, pp. 136f.

(333) Dunkel, *Heil. Land* (1927), p. 47.

(334) يُنظر أيضًا: Mattson, *Monde oriental* (1906), pp. 159f.

(335) Berggren, *Guide français-arabe*, أدناه، كلمة *raisin*.

(336) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 148; Baumann, *ZDPV* (1916), p. 203.

(337) Cana'an, *JPOS*, vol. 8, p. 146.

(338) Baumann, *ZDPV*, p. 201; Cana'an, *JPOS*, vol. 8, pp. 15, 176.

(339) Freytag, *Arabum Proverbia*, vol. 2, p. 728; vol. 1, p. 140.

(340) Steuernagel & Schumacher, *Der Adschlun*, p. 224.

(341) Bauer, *Volksleben*, p. 155.

مُنقّى، 4-6 قروش؛ 3. "زبيب بنات الشام"، النوع الأفضل، حبّات كبيرة، 6-8 قروش، حبات صغيرة ("حَب القهوة")، 8-12 قرشًا.

ومن الزبيب يعمل المرء أقراصًا ("قرص زبيب مدقوق"، هكذا في "المالحة"؛ "مدقوقة"، "السلط")، بعد أن يكون المرء قد طحنها بحجر وعجنها مع شيء من الطحين والسمسم. بعد ذلك يجري تجفيف القرص في الهواء مدة 2-3 أيام، وتطريته بماء ساخن ليصبح صالحًا للأكل. وفي حلب، هناك "حلاوة زبيب"، وهي حلوى وُصف تصنيعها في ص 151 وما يليها، ووصفها بيرغرين (Berggren)[342] بالـ"حلاوة طحينية". كما ويتحدث عن "سكاريج"[343]، المصنوعة من عصير الزبيب المغلي مع بروتينات في هيئة لفائف وعصي. وكعك رقيق محشو بالزبيب والصنوبر يُدعى "فطيرة بزبيب" (ص 115). ولأن كعكًا سميكًا ليس مألوفًا، يغيب شيء مشابه لخبز الزبيب أو فطيرة الزبيبة الخاصة بنا [المقصود الألمانية]. ويوجد في دمشق فطيرة مصنوعة من زبيب مسحوق أو من الدبس الممزوج بالماء وتُسمّى "جلّاب"[344].

في الأزمنة القديمة

يُقصد بـ"العنب اليابس" ("عَنابيم يِبيشيم")، سفر العدد (3:6)، الزبيب الذي يُدعى دائمًا (صِمّوقيم). إلّا أن ما يلفت هو أن صموئيل الأول (18:25) يذكر، كمؤونة، مئة عنقود من الزبيب "صِمّوقيم"، إضافة إلى مئتي قرص من التين ("دِبيليم")، وفي صموئيل الأول (12:30) يُذكر قرص من التين وعنقودين من الـ"صِمّوقيم"، وفي صموئيل الثاني (1:16) يُذكر، إضافة إلى مئتي رغيف خبز، مئة عنقود "صِمّوقيم" ومئة "قَيِص" (ثمرة صيف، هنا قرص تين). وفي أخبار الأيام الأولى، يُذكر، إضافة إلى أقراص تين ("دِبيليم")،

---

(342) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *cuisine*.

(343) تُقارن "سُكُرجة"، ج. "سَكاريج"، "وعاء".

(344) Wetzstein, *ZDMG*, vol. 11, p. 515.

"صِمّوقيم" أيضًا. ولا بد من أن الأمر يتعلق بأقراص زبيب (يُنظر أدناه)[345]، لا بحبّات زبيب فرادى، حيث تُستخدم لذلك كلمة "صِمّوقيم" في العبرية المتأخرة بشكل دائم. وهو ينتمي، مثله مثل العنب، إلى منتوجات الكرمة[346]. وبدلًا من العنب، يقوم الساكنون بعيدًا عن القدس بإحضار زبيب ("صِمّوقيم") كباكورة ثمار إلى الهيكل[347]. وكما يوجد على الكرمة عناقيد كبيرة وصغيرة، هناك أيضًا حبّات عنب ("عَنابيم") إلى جانب الزبيب ("صِمّوقيم")[348]. وكما في حزقيال (5:26، 14، 10:47) يَرِدُ الـ"مِشطاح"، "مِشطوَح"، كمكان لبسط شباك الصيادين، فإن الـ"مَشطيَح" في الشريعة اليهودية هو المكان الذي تُبسط الثمار عليه، مثل العنب والتين، كي تجف[349]. وقد يكون المشطيح مغطًّى بالورق، وبتربة نقية خالصة أيضًا[350]. وإذا أراد المرء صنع زبيب من العنب[351]، يقوم بنشره ("شوطِحين")[352]، وهو ما قد يسري عليه ما يسري يوم السبت من تحريم للجمع ("عِمّير")[353]، ويستطيع المرء وضعه على السطح[354]. أمّا الزبيب الجاهز، فيُكدَّس على غرار أكوام الحبوب ("عَريما")، ويكون حينئذ قابلًا للأكل[355]. وما يبدو غريبًا هو ادعاء أن أرض بني إسرائيل كلها (أو ما من مكان فيها) لا تنتج حمولة زبيب، مع أن شخصًا محمّلًا بالزبيب يأتي إلى طبرية[356].

---

(345) يُشير الترجوم إلى "عناقيد عنب يابسة" ("إِشكالين دِ عِنبيم يِبيشين")، كذلك بوده (Budde)، نقلًا عن صموئيل الأول 18:25.

(346) Schem. R. 16 (47ª).

(347) Bikk. III 3.

(348) Vajj. R. 36 (98ᵇ).

(349) Teh. X 4.

(350) Teh. X 4, 5,

يُقارن أعلاه، ص 350.

(351) Ter. I 9, Tos. Ter. III 6.

(352) Tos. Schebi. VI 29,

حيث في النص "شوحِطين" "يعصر المرء"، وهذا عديم الجدوى.

(353) j. Schabb. 10ª.

(354) Tos. Jom Tob IV 1.

(355) Ma'as. I 6.

(356) j. Dem. 22ᵈ, Ned. 41ª.

ولا بد من أن أحدهم في حينه صنع نبيذًا من معظم العنب، واستورد الزبيب من الخارج، ولا تذكر الشريعة اليهودية أقراص الزبيب. ومن الزبيب يستخرج المرء من خلال النقع (شارا) ماء الزبيب، ومن خلال الفرك وإضافة توابل تخرج أكلة مبشورة ("طِرِمّا" = τριμμα)[357]، وربما ينشأ نبيذ الزبيب من طريق عملية تخليل الزبيب[358].

وليس من الممكن تفسير "أشيشا" بشكل مؤكد (صموئيل الثاني 19:6؛ أخبار الأيام الأول 3:16)، ج. "أشيشوت" (نشيد الأنشاد 5:2)، "أشيشوت"، "أشيشي عَنابيم" (هوشع 1:3؛ يُقارن إشعيا 7:16)، "أشيشي"، والتفسير هنا موضع شك. ويتعلق الأمر بطعام فاخر مرغوب فيه، في الأعياد الوثنية، وقد يُستخدَم زادَ سفر، بحسب الاقتباسات التي ذُكرت في البداية. وتشير السبعونية صموئيل الثاني (19:6)، إلى فطيرة محلّاة، وهوشع (1:3) إلى قرص صغير مع زبيب، ونشيد الأنشاد (5:2) إلى زيت فوَّاح. وقد ترجم سعديا ما ورد في نشيد الأنشاد (5:2) بِـ"قناني"، وما ورد في إشعيا (7:16) بِـ"قناني الخمر"، لأن "أشيشا" تعني بالآرامية البابلية جرة.

لذلك، ينادي حاخام مرهَق بعد محاضرة، بحسب نشيد الأنشاد (5:2)[359]: "أسندوني بـ'أشيشوت' (أي بجِرار خمر)!". ويبقى من المؤكد في هوشع (1:3)، أن الأمر يتعلق بمنتوج العنب الذي إذا ما شُكّل منه قرص، لا بد من أن يكون زبيبًا، وهو ما تشير إليه السبعونية (يُنظر أعلاه) والسرياني أيضًا ("دَبّوشي دَفشاتا" أي "أقراص حلوة من الزبيب"). وبشأن الفطيرة المحلّاة أشيشا، يُنظر ص 68 وما يليها.

---

(357) Tos. Ma'as. sch. II 2.

وبحسب:

b. Ber. 38ª,

يُستخدَم بزر الزبيب للـ "طِرِمّا".

(358) b. Bab. b. 97ᵇ,

يُقارن:

Krauß, *Talmud Archäologie*, vol. 2, pp. 239, 615.

(359) b. Bez. 21ª, Chull. 124ᵇ.

ت. الدبس واستخدامه

1. المعصرة

ربما تنتمي المعصرة إلى كرم العنب. ومن فقد رُشده هو وحده من يبيع كَرْمه ويشتري معصرة، كما يقول مَثَل قديم[360]: "باع كَرمَهُ واشترَ مِعصَرةً". ولأن الشعب العربي في فلسطين اليوم يُصنِّع نبيذًا قليلًا، ويصنع دبسًا، ولكن ليس في كل مكان، فإن المعاصر المستخدَمة ليست واسعة الانتشار. أمّا "معصرة الدبس" التي عاينتها بالقرب من بلاط في شمال الجليل في عام 1899، فكان شكلها كالتالي[361]: مكان الدوس مرصوف عدد 2، يُسمّى "بيدر" العنب (ج. "بيادر")، وهو ذو شكل مربع وافٍ بطول مترين محفورين جنبًا إلى جنب في منحدر جبلي منبسط، ومفصولين ومحوطَين من ثلاث جهات بحجارة منحوتة بارتفاع نحو 25 سم، وبحائط خلفي بارتفاع متر واحد تقريبًا، إضافة إلى جدران جانبية صاعدة مكونة هي الأخرى من حجارة منحوتة. وخلف كل بيدر تنفتح في الجدار الخلفي بارتفاع 25 سم فوق الأرض كوة ارتفاعها 50 سم وعرضها 25 سم، ويمكن وضع ملزمة تثبيت ("خشبة") يبلغ طولها نحو 3 م، مع حجارة أثقال ("جرس")[362] مستديرة مثبتة فيها. ويتوافر هناك حجر مسطح مربع الشكل ويوضَع، عند الضغط، على ثفل العنب الذي يكوَّم لهذه الغاية؛ فمن خلال طرف البيدرين الأمامي، يؤدي ثقب صغير إلى مجرى يسير بشكل موازٍ للطرف، وهو من جانبه على صلة من خلال مزاريب بثلاثة أحواض ("بير"، ج. "بيار") عرضها نحو 1-1.5 م وبعمق يزيد على 1.5 م، مع أنها تظهر أعمق عادة، ومحوطة بأحجار بيتية ومرصوفة. وبجانب البيدر الشمالي، هناك حوض ("جُرن") يبلغ عرضه نحو 0.66 م. وهو مخصص للدبس الذي يُصفّى قبل ذلك في أحواض المعصرة من خلال تركه فترة طويلة. وفي مقابل البيدرين، ثمة مكان مستدير محوط بجدران بطول 4 م يخدم صنع

(360) Freytag, *Arabum Proverbia*, vol. 1, p. 206.

(361) الصورتان 95-96.

(362) يُقارن ص 212 وما يليها.

الـ"دبس"، وهو يُغطى خلال العمل بسقف مثل سقف خيمة أو بأغصان. وفي الخلفية ثقب محفور قابل للتسخين من الخارج، يوضع عليه المرجل النحاسي ("خَلقينة") لطبخ الدبس. وتقوم ملعقة تحريك ("مِشلاية")، ذات قطعة حديدية مثقوبة ومستديرة على المقبض الخشبي الطويل، بمهمة التحريك في أثناء الطبخ. وتُسنَد على حجر واطئ مطمور في الأرضية، لرفعه وخفضه. أمّا مكان المعصرة التي يستخدمها العديد من أصحاب كروم العنب، فهو بعيد بعض الشيء عن القرية ويقع على منحدر حجري، ويمكن أن يكون في كرم عنب أو في حديقة بيت. ومن أجل صنع النبيذ، يُستخدَم البيدر نفسه.

بالقرب من الخليل، تكون المعاصر دائمًا محفورة في الصخور ومؤلفة من بيدر كبير ("مَدْعَس") محوط بالحجارة، بالقرب من حفرة حجرية ("جورة") لجمع العصير المنساب، وموقد صغير لطبخ الدبس. وبالقرب من السلط أيضًا معصرة دبس ("مِدبسة") مجهزة بساحة للدعس ("مدعس") وحوض ("جُرن"). وموقدها يقع في مكان لا تضربه الريح، حيث الـ"قِدر" موضوع على حائط حجري يمتد فوق حفرة نار. وبالقرب من حلب، وكذلك في بيت لحم، يستخدم المرء حوضًا نحاسيًا مطليًا بالقصدير ("لَكَن")[363] لدعس العنب في البيت، حيث من الممكن أن يكون في الحيّز السفلي مكان مربع للدعس مع حوض وهما محوطَان بسور، كما هي الحال في بيت لحم[364]. ويُذكَر كذلك الـ"برميل" موضعًا للدعس، والزير ("جرة") جامعًا لعصير العنب قبل تخمّره.

وعلى الكرمل، تُدعى معصرة الدبس، وفقًا لمولينين، "مِدبسة"، ومكان الدعس "مَصطبة"، والبرميل "بِركة". ويمكن وضع مصفاة ("مصفا") في القناة التي تؤدي إليها ("قناة المدبسة"). وتخدم حفرة ثانية مستديرة عملية تصفية الدبس.

---

(363) الصورة 98.

(364) الصورة 97.

تُسمى المعصرة التي تُستخدم لدوس العنب ("دارَخ عنابيم"، عاموس 13:9) في الأزمنة التوراتية القديمة "جَت"، ج. "جِتّوت". وتَظهر هذه المعصرة هدفًا للدوس (نحميا 15:13؛ مراثي إرميا (15:1)، ومكانًا للدوس (إشعيا 2:63)، وبشكل استثنائي مكانًا لخبط الحبوب (القضاة 11:6)، وكممتلئة بالعنب (يوئيل 13:4). وكهدف للدوس تظهر في إشعيا (3:63)، وكذلك "بورا"، وهو ما يترجمه الترجوم والسرياني، وكذلك (جَت) المذكورة في الآية 2، إلى "مَعصرة"، وسعديا بِـ"فَرمَة" "مُقطَّع"، في حين يظهر في حغاي (16:2) مقياسًا لمحصول المعصرة، ويترجمه الترجوم إلى "جِرابين دَحَمَر": "جِرار نبيذ"، ولم يترجمها الترجوم السرياني، وبحسب السبعونية *μετρηται*، إلى مقياس سائل، لكنها تأتي نظير ذلك في العهد القديم كلمة "بات" (= 36.44 لِترًا).

وكحوض للمعصرة، يظهر في العهد القديم "يِقِب"، ج. "يقابِيم"[365] الذي يُدفَن في كرم العنب (إشعيا 2:5)، ويتضمن المسطار الفائض أو النبيذ (إرميا 33:48؛ حغاي 16:2)، وقد يكون فائضًا (يوئيل 24:2، 13:4؛ الأمثال 10:3). وكي يكون إناء المسطار هو الشيء الأساسي في المعصرة، فإن للأمر صلة بأن الـ"يِقابيم" (إشعيا 10:16؛ أيوب 11:24)، هي أماكن الدوس، وأنها تظهر، جنبًا إلى جنب مع البيدر ("جورِن")، أماكنَ لمحصول الأرض (العدد 18،30.27؛ التثنية 14:15، 13:16؛ الملوك الثاني 27:6؛ هوشع 2:9). وكذلك *ληνος* في سيراخ (16:36، 25:30) هي حوض معصرة، ولكن في رؤيا يوحنا (19:14 وما يلي، 15:19) مكان دوس (بالسريانية: "مَعصَرتا"). وهكذا تدعى المعاصر الملكية التي كشفت عنها التنقيبات[366] في النقطة الجنوبية للقدس "يِقبي همِيْلِخ" (زكريا 10:14).

أمّا الشريعة اليهودية، حيث تقع فيها المعصرة ("جَت") في مضمار كرم

---

(365) عند سعديا إشعيا 2:5، 10:16، أيوب 11:24 "تِغار"، ترجوم إشعيا 10:16 "مَعصِرَيّا".

(366) يُقارن ص 362 وما يليها؛ Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, p. 135.

عنب[367] ولكن قد تخدم المعصرة الواحدة كرمَي عنب[368]، فتميز بين معصرة عليا ومعصرة سفلى ("جَت عِليونا"، "جَت تَحتونا") يربط بينهما ("صِنّور")[369]. ولا بد من أن المعصرة العليا هي مكان الدوس، أي المعصرة حيث يدوس المرء ("دوريخ")[370] والسفلى هي الحاوية. وهناك تسمية أخرى لمكان الدوس العميق، بعد أن يكون العنب قد أُحضر، هي "عابيط ('عاباط') شلعَنابيم"[371]، حيث يدور الحديث هنا عن دوسه[372]. لكن، ربما كان أيضًا مخزنًا للعنب يصلح بشكل استثنائي لعملية الدوس. وإذا كان يُفترض بمعصرة ("جَت") هنا مكان دوس أو حاوية، فيجب أن تكون الكرمة قابلة للزرع في كرم عنب دونما خروج على قانون خلط البذور، أي أن عليها أن تكون، وفق رأي ما، بعمق عشرة أضعاف عرض كف اليد، وبعرض أربعة أضعاف[373]، وتكون بهذه الطريقة مفصولة عن محيطها. وتتألف المعصرة من حجر وخشب أو فخار، ويمكن أن تكون في جميع هذه الأحوال مزفتة[374]، وهذا بالطبع ما ينطبق بشكل خاص على حاويتها التي تُسمى "بور"[375]، في حين يبقى "يِقِب" غريبًا على المشنا، لكنه ينطبق على حوض معصرة الزيت[376]. ويستطيع المرء الوقوف إلى جانب الحاوية ("بور") والسقوط فيها[377]، وإذا شرب نبيذًا منها، فإن ذلك يحصل في المعصرة ("جَت") بفرض

(367) Bab. b. IV 9, Tos. Bab. b, III 4.

(368) Dem. VI. 7.

(369) Ma’as. I 7, Ter. VIII 9, Tos. Ma’as. r. I 7.

(370) ‘Ab. z. IV 9.

(371) Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14^c, b. Bab. b. 67^b.

(372) Bab. m. V 7, Teh. XIV 5 (X 5 ?); Tos. Dem. VI 11, Ma’as. r. III 13, Bab. m. VI 2, j. Dem. 25^c, Bez. 62^d, b. Bab. m. 74^a.

(373) Kil. V 3.

(374) ‘Ab. z. V 11.

(375) ‘Ab. z. IV 8; Tos. Ma’as. r. I 7, V 10, Mo. k. II 2, Teh. X 6, 7.

(376) Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14^c, b. Bab. b. 67^b,

وهو ما كان حريًا به أن يذكر في ص 234. وبحسب يوئيل 2:24، تخدم "اليَقبيم "، إضافة إلى المسطار، الزيت أيضًا، حيث يستنتج المرء أحواض زيت كبيرة، خلافًا لما افترض في ص 207، 221.

(377) ‘Ab. z. IV 10.

عدم الخروج على قانون العُشر[378]. وأحجار العصر هي "عِجّولي هجَت" التي تسمى إلى جانب دعائم العصر، معصرة الزيتون[379]. وكانت "المَبّاصين" العائدة إلى معاصر العنب (Kel. XXIV 10 C. K.) حصائر وضع المرء العنب عليها قبل العصر (ص 370).

ولمّا كان لا يجوز أن يحصل عصر عادي للعنب في السنة السبتية، تُستبدل معصرة العنب ("جَت") بحوض العجين ("عَريبا")[380] الذي يستطيع المرء أن يدوس فيه كميات صغيرة فحسب. وفي سوريا، أجيز استخدام المعصرة في هذه السنة، إذا كان العنب قُطف قبل بدء السنة السبتية[381]. ومن الأدوات الأخرى القابلة للاستخدام في المعصرة عند تعبئة الجِرار إناء الغرف ("مَحَص")[382] والقمع ("مَشبيخ")[383] الذي يتميز بأنه يستقبل بطرف ويمنح بالطرف الآخر[384].

وفي المناطق المصرية، تُظهر صور[385] قديمة المعصرة على شكل حوض كبير مبني فوق سطح الأرض، وينصرف منه المسطار الفائض إلى حوض صغير، ومن ثم يُغرَف بأباريق صغيرة ويعبَّأ في جِرار كبيرة. ومن قضيب معلق على شوكتين داعمتين تتدلى أربطة أو حبال، بحيث يستطيع الرجال الدائسون الإمساك بها بأيديهم المرفوعة. وفي إحدى الحالات[386]، يقف حوض الدوس أسفل تعريشة ذات فروع متدلية يستخدمها الهرّاسون سندًا. وعلاوة على ذلك،

(378) Ma'as. IV 4.

(379) Schabb. I 9',

يُقارن:

Teh. X 8,

حيث منطقة مفتوحة بين "عِجّوليم" والثفل، ربما لأن العصر ينهي العمل على معصرة العنب.

(380) Schebi. VIII 6.

(381) Schebi VI 2.

(382) Teh. X 7.

(383) Tos. 'Ab. z. VIII 1, j. 'Ab. z. 45ª,

حيث ترد "مَحَس" و"مَشبِيخ"، جنبًا إلى جنب مع "جَت".

(384) Ab. V 15.

(385) Wreszinski, *Atlas*, nos. 12, 68, 256, 338, 345, 355.

(386) Ibid., no. 12.

هنا كيس مشبوح بين قضيبين يمكن تقليبه من خلال عيدان توضع كأذرع تدوير في نهاياته، بحيث تخرج العصارة من ثقل العنب الموضوع فيه، وهو المتبقي من عملية الدوس، إلى حوض كبير موضوع في أسفله[387]. وهناك أمر آخر يظهر في صورة[388] مسطار ساخن يُسكَب فوق قطعة قماش يشدها رجلان فوق قِدر لتصفيته. وقد يكون إعداد شراب ذي نكهة هو المنشود، إذ كان من غير المسموح به أن يخطر الدبس في ذهن المرء (يُنظر أدناه، ت 3).

كثيرًا ما يُعثَر على معاصر عنب قديمة ليست في قيد الاستعمال في المناطق الجبلية الفلسطينية. وحيثما يكن هناك انخفاض كبير منبسط، وله صلة بحوض عميق، لا يكون ثمة معصرة زيت؛ إذ إن المعصرة لا تحتاج إلى انخفاض كبير، بل يكون هناك معصرة عنب ذات عمر غير قابل للتحديد، خصوصًا أن زراعة العنب وإنتاج النبيذ ظلا يتمتعان حتى القرن السابع الميلادي بأهمية أكبر ممّا يتمتعان به اليوم. وفي حال كان في الحائط الخلفي لمثل هذا الانخفاض المنبسط كوة، فحينئذ يتعلق الأمر بمعصرة ذات دعائم، كما لا تزال قائمة اليوم (ص 354 وما يليها).

إن معصرة نبيذ بالقرب من خِربة مِحنة في عجلون شديدة التواضع، ولذلك هي جديرة بالملاحظة على نحوٍ خاص[389]؛ فهي مكان دوس مربع طول أضلاعه 65 سم، وعمقه 20 سم، يتصل من أحد جوانبه وعلى حافته بمكان أصغر محوط بمجرى، ومن الجانب الآخر يتصل، من خلال مجرى، بحاوية مستديرة قطرها 40 سم وعمقها 40 سم. وفي الجوار، كان هناك حوض صخري قطره 25 سم وعمقه 10 سم، وحوض صخري آخَر قطره 33–20 سم وعمقه 20 سم، وموصول بمنطقة تدفق محوطة بمجرى مزدوج، ويبلغ طولها وعرضها 35 سم. وهنا أمكن معالجة العنب بكميات قليلة جدًا من خلال الدوس أو العصر، باستخدام أثقال حجرية.

---

(387) Ibid., no. 13.
Neuburger, *Technik*, fig. 170; Lutz, *Viticulture*, figs. 8, 9.

(388) Neuburger, *Technik*.

(389) الصورة 99.

أمّا ساحة الدوس، فهي أكبر من ذلك كثيرًا؛ إذ تبلغ مساحتها 3.5×2.5 م، وبعمق 65 سم، وقد رصدها شيك بالقرب من عَرطوف[390]. واشتمل ذلك على حوضين مربعين وحوض دائري، وكانت الأحواض تلك متصلة بعضها ببعض وبمكان الدوس من خلال مجارٍ، بحيث إن السائل النازل منه يتجمع في نهاية الأمر في الحوض المستدير. وإلى الشمال من القدس، بالقرب من بير الجوزة، تلفت الانتباه حاوية مربعة ذات درجات أربع من 3.6 م×2، وبعمق 1.20 م، ولديها انخفاض منبسط غير منتظم بحيث يمكن اعتبارها ساحة للدوس[391]. وهناك أمام الدرج حاوية أصغر من 1.6 م إلى 1.3 م، وبعمق 60 سم. وبالقرب من حوض بير الجوزة مكان لتدفق الماء، ويمكن اعتبار الحاوية مستجمعَ ماء. وأكثر يقينًا في تحديدها تبقى معصرة عنب شاملة ذات حاويات ثلاث في "أرنوتية" ("أرموتية") إلى الجنوب من جِفنا[392].

وبالقرب من خِربة مِدية، في هضاب يهودا [جنوب الضفة الغربية]، شاهدتُ ساحة دوس بعمق 20 سم، وبأبعاد تراوح بين 2.15 و2.65 من الأمتار، وبعيدة 22 سم فقط عن جانبها الضيق. ومن خلال مجرى عرضه 7 سم، ترتبط به حاوية أبعادها 0.9×1.1 م وذات عمق ظاهر مقداره 65 سم، والذي ربما كان مقداره أصلًا 80-90 سم[393].

وبالقرب من شرفات بجوار القدس، هناك معصرتان متجاورتان[394]، إحداهما ذات ساحة دوس بعمق 30 سم، وبأبعاد مقدارها 1.5×1.7 م، وحاوية بعمق 60 سم وأبعاد 90 سم×120 سم، مع تجويف صغير في القاع للتخلص من الثفل، في حين تتمتع المعصرة الأخرى بساحة دوس مستديرة، وبقطر مقداره حوالى متر واحد، مع مجرى نحو الحاوية من 65 إلى 60 سم، وبعمق 15 سم فقط. وفي المنطقة ذاتها ساحة دوس 4.5×5.91 م، مع كوة

---

(390) *ZDPV* (1887), p. 146, Table V.

(391) الصورة 100.

(392) الصورة 105.

(393) الصورتان 101-102.

(394) الصورتان 103-104.

مقدارها 35 سم تبدأ فوق سطح الأرض بارتفاع 70 سم في الحائط الخلفي الذي يبلغ ارتفاعه 1.15 م. ويوجد في مقابلها تجويف تصدع الآن، ربما جراء ثقل العصر، وعلى الجانب حوض مساحته متر مربع واحد. ومن هذا النوع أيضًا تلك المعصرة التي وصفها تسيكرمان (Zickermann)[395] بالقرب من خِربة اليهود (بِتّير)[396]، شق بعرض 6 م في المنحدر الصخري، وفي حائطه الخلفي البالغ ارتفاعه 1.1 م، كوة عرضها 35 سم وارتفاعها 65 سم وعمقها 15 سم، وذلك من أجل دعامة العصر. أمّا ساحة الدوس، التي تبلغ مساحتها 6×3.5 م، فهي موصولة في الأمام يسارًا بواسطة مجرى بحاوية بعمق 35 سم، و50×50 سم، ترتبط بها مسافة أبعد إلى اليسار، وأيضًا من خلال مجرى، بحاوية ثانية بعمق مترٍ واحدٍ، و0.8×1 متر. وعلاوة على دوس العنب، يُعصر هنا الثفل أيضًا.

وفي يهودا الغربية [جنوب غرب الضفة الغربية]، توجد معصرة عند ظَهر السعيد بالقرب من خربة إشوع[397]، وهي ذات ساحة دوس 2.32×2.58 من الأمتار وبعمق 25-50 سم، مع انحدار بمقدار 20 سم في اتجاه حاويتين، تربط المجاري بساحة الدوس وبعضها ببعض. وتبلغ مقاسات إحدى الحاويتين 99×90 سم وبعمق 78 سم، والأخرى 92×130 سم، وهي الآن بعمق 30 سم، ولكنها مطمورة. وبالقرب من مُخماس، تتصل ساحة الدوس، ذات العمق 10 سم، والمساحة 3.2×2.15 م، مباشرة بحاوية تشكل امتدادًا لجهتها الشمالية، ولها عمق مقداره 65 سم ومساحة 1.4×2.15 م[398]. وما يميِّز هذا المرفق هو الصحون المجوفة ذات العرض 23-28 سم والعمق 20-23 سم، والتي يوجد منها أحد عشر صحنًا على طرفي المرفق. ولا بد من أنها كانت تخدم عملية هرس العنب باستخدام حجر، إذا لم تُعصَر بالأيدي. وهناك مرفق ضخم بشكل خاص موجود بالقرب من خِربة عطارة شمال القدس[399]. وتغطي ساحةَ الدوس المبلطة فسيفساء ذات الـ 5.9×5.8 م، وفي وسطها

(395) Zickermann, *ZDPV* (1906), pp. 70f.

(396) الصورة 106.

(397) الصورة 107.

(398) الصورة 108.

(399) الصورة 109.

تجويف مستطيل من 66×32 سم، وبعمق 26-32 سم، تبقى الغاية منه ملتبسة. وفي حائط جانبي حوضان نصف دائريين (90×54 سم، بعمق 35 سم؛ 80×56 سم، بعمق 35 سم)، مع مجرى نحو ساحة الدوس. وفي جانب آخر، يسير المجرى أولًا عرضيًا، ثم عبر حافته التي عليها التقاط الثفل، نحو حاوية بعمق 76 سم، ومساحة 68×95 سم، والتي يجري الفائض منها من خلال مجرى عالٍ نحو حاوية أخرى بعمق 1.1 م وبمساحة 1.32×1.67 م. ولأن ذينك الحوضين مفتوحان في الأعلى، فلربما يكون المرء قد وضع فيها العنب الفائض لعصره باستخدام ثقل حجري.

هناك مرفقان متجاوران بالقرب من حناويه في الجليل الغربي الشمالي[400]. ولساحة الدوس المكورة وذات الانحدار البالغ 5-7 سم، والمساحة 1.48×10.5 م، مجرى نحو حاوية مستديرة، عمقها 42 سم وقطرها 75 سم، وترتبط، بعد سقوط جزء من حافتها، بساحة دوس ربما أقيمت لاحقًا، ويبلغ عمقها 26 سم مساحتها 2.23×2.17 م، مع تجويف بعمق 16.5 سم ومساحة قدرها 28×50 سم في وسطه (يُقارن أعلاه، ص 361). وبهذه الساحة ترتبط حاوية بعمق 65 سم ومساحة قدرها 1.42×1 م، سال فيها عصير العنب الجاري من ساحة الدوس. وشاهدتُ، غير ذلك، عددًا من المعاصر القديمة بالقرب من القدس[401] وبالقرب من خِربِة صيَر الغَنَم، وفي رامة الخليل والخليل وبيت عور الفوقا ورام الله، بالقرب من زِرعين وتِلّ قيمون والنبي عنيّر وشيخ ابراق في السامرة، وبالقرب من نين والناصرة في الجليل، وعلى جبل نبو وبالقرب من كُفر أبيل في الشرق. وثمة صور معاصر قديمة يقدمها، من ضمن آخرين، كلٌّ من شيك[402] وباور[403] وشميدت (Schmidt) وكاله (Kahle)[404] ومولينين.

(400) الصورة 110.

(401) Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, pp. 26, 48f., 51, 60, 71.

(402) *ZDPV* (1887), pp. 146, 150, 155, fig. table. V. VII.

(403) Bauer, *Volksleben*, p. 156.

(404) Schmidt & Kahle, *Volkserzählungen* II, fig. 15.

وفي مجدّو القديمة، وجد شوماخر[405] مرفقًا وصفه بأنه معصرة زيت أو عنب، وهو ما لا يمكن تعريفه إلّا كمعصرة عنب. لها تجويفان منبسطان صغيران يتصلان من خلال مجارٍ مع تجويف ثالث مساحته 2.45×2.35 م بعمق 30–50 سم، ووظيفته هي فرز سائل المعصرة من خلال مجارٍ ثلاثٍ في حاوية مستديرة قطرها 1.1 م وعمقها 60–80 سم. وهنا استطاع ثلاثة رجال دوس العنب في وقت واحد، وترْك المسطار يفرز.

غريب جدًا ذلك المرفق الذي كُشف النقاب عنه في تنقيبات فايل (Weill) في الطرف الجنوبي لمدينة القدس[406]، حيث لا شيء يؤيد المذبح القرباني الذي خمّنه[407]. وبحسب تقصياتي في سنة 1925، هناك ساحة دوس من 3×3 م، أُحدثت فيه فجوات لأربعة أحواض بعمق 25 سم من حوالى 57×29 سم مع مجاري تسييل صغيرة. ويبدأ بين هذه الأحواض، من دون وصل مباشر معها، من خلال ثقب مستدير قطره 24 سم وبعمق 17 سم، يبدأ مجرى بعمق 10 سم، وهو الذي كان ينقل المسطار الذي كان يسيل إلى الأحواض، ثم إلى شق صخري طبيعي، لم يكن في الإمكان تحديد هدفه الأخير. وربما أَفترض أن يرسو الثفل في الأحواض الصغيرة، بحيث إن مسطارًا نقيًا يسيل وحده في المجرى الكبير. وفي مقابل ساحة الدوس، كان هناك لوح صخري ذو خمسة صحون مجوفة قطر الواحد منها 13–22 سم وعمقه 5–20 سم. ويجب على المرء، بسبب الموقع، أن يفكر في معاصر الملك الواردة في سفر زكريا (10:14)[408].

2. صنع المسطار والنبيذ والخل والعرق

عندما يلوح، مع قدوم عيد الصليب (14/ 27 أيلول/ سبتمبر) نضوج العنب (ص 336)، يحل موسم عصر العنب الذي يجري غالبًا في نهاية أيلول/

---

(405) Schumacher, *Tell el-Mutesellim*, pp. 168, fig. 249.

(406) الصورة 111.

(407) *Rev. d. Et. Juives* (1926), p. 111;

يُقارن:

Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, p. 135.

(408) يُنظر:

Dalman, *Jerusalem und sein Gelände*, p. 135.

سبتمبر أو بداية تشرين الأول/ أكتوبر، ويجب أن ينتهي، في أي حال، قبل هطول أول أمطار الخريف. ولكن الإمكانية لرفع درجة حلاوة العنب تتوافر في وقت أبكر من خلال نشر العنب في الشمس، على السطح مثلًا[409]. ووفقًا لتقسيم عربي للسنة[410]، هناك بعد فترة الخمسين يومًا من حراسة العنب ("مَنطَرة") فترة أخرى من خمسين يومًا تنتهي مع عصر العنب ("معصرة") بالتزامن مع عيد الصليب (14/ 27 أيلول/ سبتمبر).

ثمة طريقة سهلة للحصول على عصير العنب، وهي أن يعصره المرء بيديه. وقد علم شتيفان شولتس[411] في سنة 1754 أن المرء يعصر لمسلم عريق الأصل حبّات العنب في منديل كتان، ويضع العصير كـ"شِربِت" في كوب، ويقدمه مشروبًا مباحًا. وكذلك سمعت من أحد الأشخاص في جِفنَا أن أحدهم عصر العنب بيده (فَرَس) للحصول على النبيذ. ووفقًا للوصف العربي الذي يذكره بيرغشتريسر عن دمشق[412]، كانت هناك الطريقة التالية: يُفصَل العنب المقطوف في فترة عيد الصليب عن أمشاطه ("عرموشة")، ويوضع في مصفاة ("مِصفاية") فوق قِدر ("طَنجِرة"). وبعد غسل اليدين بالصابون وطي الأكمام، تُعصر حبّات العنب في المصفاة. أمّا العصير، فيوضع في جرة ويُترك 10-15 يومًا. وبعد تحوّله إلى نبيذ ("نِبيد")، يقوم المرء بترشيحه، ثم بتفحصه مدة يوم واحد، وأخيرًا بتعبئته في قوارير زجاجية قاتمة ("مِسَوَدات") تُسَد بفلينة بإحكام. كذلك الأمر في لبنان، حيث تُعصر بالأيدي حبّات العنب فرادى في البداية، ثم في مجموعة، للحصول على النبيذ[413].

---

(409) يُنظر:

Anderlind, *ZDPV* (1888), p. 170; Bauer, *Volksleben*, p. 157.

(410) Cana'an, *ZDPV* (1913), p. 272;

يُقارن:

Orte und Wege, vol. 1, p. 9,

وأعلاه، ص 337 وما يليها.

(411) Schultz, *Reisen* V, p. 286.

(412) Bergsträßer, *Zum arabischen Dialekt von Damaskus*, vol. 1, p. 91.

(413) Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 162.

أمّا معالجة العنب للحصول على عصيره، والمعروفة في تصنيع الدبس في فلسطين كما في لبنان، فتبدأ من دَوْسِه ("دعس") في مكان الدوس في المعصرة (يُنظر ص 354 وما يليها) أو في حوض كبير (ص 355). وقد سمعتُ في بلاد بشارة في شمال الجليل، أنه يحْدث أحيانًا أن يحرّك أربعة رجال أسطوانة ("مِدحلة") طولها متر واحد، وسماكتها 0.75 م فوق العنب، في حال لم يعصره صاحبه بيديه. كذلك في بير سالم في المنطقة الساحلية من فلسطين، حيث يُعصر العنب المقطوف والمنزوع من أمشاطه مع ندى الصباح بين أسطوانات، كنتيجة للتأثير الأوروبي.

ودوس العنب من عمل الرجال أو الفتيان، وهو يجري بأقدام أولئك وهُم حفاة وملابسهم الداخلية مشمَّرة وسراويلهم ("شِنتيان") مرفوعة إلى الأعلى، ولكن ليسوا عراة[414]. أمّا العنب الذي يجب ألّا تُستثنى منه الحبوب المصابة بالمن من أجل النبيذ (رام الله)، فيُنشر لهذا الغرض في مكان الدوس، وإذا كان كثيرًا، يُنشر بشكل جزئي فحسب. أمّا الباقي، فيظل في الخلف مكوَّمًا. وقبل حصول الدوس بساعتين، يقوم المرء بتعفير العنب بغبرة الجير البيضاء ("حُوارة") التي من المفترض بها تصفية العصير. وقد شدد أحدهم في حلب على ضرورة الانتقاء بحيث لا تكون هناك حبّات مفتوحة، ولا تكون عليها قطرة ماء. حينئذٍ يحصل الدوس ("عَفَص") في حوض. ووفقًا لويلسون (Wilson)، يحصل دوس العنب في أكياس أو بوضع حجر. وغالبًا ما يحصل الدوس، وفقًا لتحقيقاتي، بالقفز عليه ووطئه بكلتا القدمين، مع ترديد نداء "دَحَّيوه" بشكل عنيف. وفي ذلك استمتاع بترديد الأغاني، مثل "حُدادية" و"عتابا"، وغالبًا دونما علاقة للنص بالعمل الذي يتم القيام به[415].

أمّا العصير ("مُية العنب"، "عصير العنب"، وفي الشمال "مُسطار"، وفقًا لِباور، "زوم" أيضًا) الناشئ من الدوس، فيتركه المرء يجري، من خلال حفرة إفراز مزودة بشوك أو مصفاة، إلى البرميل المغطى بسلة، بحيث يصل نقيًا إلى حد ما. وفي

---

(414) الصورتان 97-98.

(415) يُنظر:

Dalman, *Pal. Diwan*, pp. 28ff., cf. pp. XV. XIX.

مرجعيون، وبعد مضي ست ساعات يكون عصير العنب فيها قد بدأ بالترسب، تُقشط الطبقة العليا بدلو وتُصب في جرة كبيرة ("خابِية")، يملؤها المرء كلها حتى يسيل منها الزبد (في الشمال "غَثوة"، وعادة "رَغوة"). وعند انتهاء التخمر بعد بضعة أيام، يُعبّأ النبيذ المتكون ("نِبيد"، "نْبيذ"، بالفصحى "خمر") في زير ("جرة") صغير، ويُغطى بخرقة ويوضَع في رماد يُبدّل بشكل متكرر، ومن المفترض أن يحميه الرماد من كل رطوبة. وهكذا يتكون "نِبيذ مُرّ" [مَزّ]، ويبقى صالحًا للاستخدام من سنة واحدة إلى سنتين. وعن تصفية النبيذ قبل حفظه، لم يُسرد شيء في بلاط. أمّا الثمالة السميكة ("عَكَر") لعصير العنب، فيتركها المرء للبدو ليصنعوا منها الدبس. وفي جفنَا، أكد أحدهم لي أن النبيذ يُصفّى ("صَفّى") بمصفاة النبيذ ("مُصفاية النبيد"). وبعد مرور ستة أسابيع، يصبح النبيذ الجديد جاهزًا، بحيث يكون تحت التصرف في أعياد الميلاد[416]. وفي مرجعيون، يصنَّع النبيذ الحلو ("نبيد حلو") بطبخ عصير العنب نصف ساعة، ثم تُزال الرغوة عنه. وفي حلب، وللغرض نفسه، يُقشط عصير العنب بعد تركه يركد بضع مرات وتسخينه حتى درجة الغليان، ثم يجري بعد يوم من الركود والترسب تعبئته في جِرار. وبالقرب من الخليل، وفقًا لأندرليند[417]، تُزال الرغوة عن العصير بعد التسخين الأول، ويُنقل من إناء إلى آخر، ويُغلى 3–6 ساعات من دون الرواسب، ثم يُعبّأ في جِرار أو قِرَب. ووفقًا لما ذكر السيد باور، يُصنَع النبيذ الحلو الآن من عنب ناضج أو إضافة عنب ذابل ("دِمدَمون"). وقد اعتاد اليهود منع عصير العنب من أن يصبح مُرًا من خلال إضافة 10–15 في المئة من محلول كحولي صافٍ قبل التخمر.

ويُصنّع النبيذ بالطرق التي جرى وصفها وفقًا للون العنب، "نِبيد أبيض"، "نبيد أحمر"، "نبيد أسود"، "نبيد أصفر"[418]. وفي حلب، تُعبّأ حصيلة العنب المداس ("عنب معفوص") في حوض معدني ("لقن" [لكن]) بأكمله في جرة خَزْن ("خابية") ارتفاعها متر واحد، بحيث يبقى في الأعلى بعض الحيّز فارغًا.

(416) Russell, *Aleppo*, vol. 1, p. 103.

(417) Anderlind, *ZDPV* (1888), p. 175.

(418) يُنظر:

Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه كلمة *vin*. ويُدعى، بحسب بيلوت، النبيذ الأحمر "كُمَيت"، والنبيذ الأبيض "صَحبا" [صهباء].

وكغطاء ("غطا") للفتحة، تُستخدم خرقة من الشاش. وبعد عملية تخمّر تستمر من 7 أيام إلى 40 يومًا، يقوم المرء بتحريك محتوى الجرة، بتعبئته من خلال شبكة مدببة ("مُصفاية") مصنوعة من قماش القُرّاص في قوارير زجاجية كبيرة (ألفيّة) أو في جِرار فخارية من أنطاكيا أو سميرنا [إزمير]، ثم يُصب الزيت عليه، بعد أربعين يومًا باستخدام القطن، ثم بعد ذلك يُعاد صب النبيذ مخلفًا وراءه الترسّبات ("عَكَر"، "تِفل"). ومرة أخرى يُصب الزيت عليه، ويوضَع الشاش فوق الفتحة للحماية من الغبار. ويجب في كل عام إعادة صب النبيذ في وعاء آخر.

عند صنع العنب في مرجعيون، وكذلك في سوف في عجلون، وفي لبنان[419]، يلي دوسَ العنب "عصرُ" العنب المُداس الذي يُجمّع في كومة صغيرة، ثم يُلف بحبل كرمة ("عقلية")، وتغطيته بحجر[420]. ويجري بعد ذلك وضع ملزمة التثبيت في الحفرة المخصصة لها في الحائط الخلفي من مكان الدوس (ص 354 وما يليها) وإثقالها بثقل حجري، في حين أن المرء في لبنان، ووفق ماتسون، يضع على العنب أحجارًا وألواحًا مباشرة. أمّا ما يسيل منه من عصير، فلا يمتلك قيمة ذلك الذي جرى الحصول عليه بالطريقة الأولى. والأمر ينطبق بحذافيره إذا جرى مرة أخرى دوس ثفل العنب المتبقي، وهذا ما يمكن استخدامه علفًا للأغنام والماعز، ويدعى "جِزّة".

يُحتفظ بالنبيذ في جِرار فخارية متعددة الأنواع ("خابية"، "زير"، "جرة"[421])[422]، في أوانٍ زجاجية ("مُساوَّدة"، "الفية"، يُنظر أعلاه)، ووفقًا لِباور، في قِرَبٍ ("زِقّ"، ج. "زقوق"). وتتخذ هذه الأدوات مكانًا لها في مخزن البيت ("راوية")؛ لأن عليها أن تبقى باردة، وهو ما يدل عليه القول[423]: "الأماكن الرطبة (الباردة) بِتَحسن النبيذ".

---

(419) Mattson, *Monde oriental* (1906), pp. 160ff.

(420) الصورة 96.

(421) تُقارن ص 251.

(422) الصورة 97.

(423) Berggren, *Guide français-arabe*,

تُنظر أدناه، كلمة *vin*.

وينشأ الخل عندما يُعبئ المرء عصير العنب، أيًا يكن نوعه، مع ثفل العنب والجزء الرابع ماء، في جِرار، وترْكه مدة شهر واحد (بلاط). وفي حلب، أضاف المرء إلى ذلك جميع بقايا عملية تصنيع النبيذ، أمشاطًا وقشرة حبوب العنب ("عراميش")، إضافة إلى الرواسب ("عَكَر")، وتركها في جرة عشرة أيام، وصب فوقها ماءً مغليًا لكل 10 مقادير 4 مقادير، وبعد بضعة أيام يبدأ بتعبئتها بمصفاة ("مُصفاية") في قوارير زجاجية كبيرة ("ألفية"). ووفقًا لراسل (Russell)[424]، كان المرء يفضل في حلب عصير الحصرم ("حصرم") على الخل.

تعرفتُ على تصنيع العرق ("عرق") في الجديدة في شمال الجليل[425]: توضَع حبّات عنب طازجة أو ذابلة ("دِمدَمون") وزبيب مع الماء واليانسون في غلاية نحاسية ("كَرَكة") مغطاة بخرقة قطنية وموضوعة على موقد ("مَوقدة") ساخن. وعلى فتحة الغلاية يضع المرء غطاء ("غطا") مع فتحة جانبية تفضي إلى رأس مسنن، يضع المرء فيه عودًا طويلًا من الصفيح "زِند" يمر بشكل أفقي عبر وسط جرة كبيرة ("خابية") مملوءة بالماء البارد. أمّا البخار المتصاعد في الغلاية، فيبقى داخل العود إلى أن يخرج إلى إناء موضوع على طرفه. وتُستخدم قوارير كبيرة ("ألفية") في الحفظ.

ومن المشروبات المسكرة ("مشروبات مسكرات")، تُعرف الجعة الأوروبية باسم "بيرة". ويذكر بيرغرين[426] من أنواع الجعة المحلية "مُية" ("مَية") الـ"الشعير" كمشروب شعير خفيف، و"بوزة" كمشروب قوي. وبالنسبة إلى مصر، يصف لين (Lane)[427] الـ"بوزة" كمشروب مصنوع من كسرات خبز شعير مخلوطة بالماء، ونادرًا من القمح أو الذرة، والـ"نبيذ" كتخمير للزبيب أو التمر. ويذكر بيرغرين في النوبة وجود جعة تمر قوية. وفي السابق كان نبيذ التمر

---

(424) Aleppo, vol. 1, p. 103.

(425) الصورة 112. يُقارن تصنيع العرق في دمشق عند بيرغشتريسر
Bergsträßer, *Zum Dialekt von Damaskus*, vol. 1, p. 91.

(426) Berggren, *Guide français-arabe*,
أدناه، كلمة *biere*.

(427) Musil, *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, vol. 1, p. 118.

شائعًا في المدينة [المنورة][428]، وفي فلسطين، يُفترض أن هذه المشروبات ما عاد لها أهمية أو هي ذات أهمية ضئيلة.

في الأزمنة القديمة

ربما كانت عملية العصر التي لا بد من أنها كانت تجري، بحسب سفر اللاويين (5:26)، بين قطف العنب والبذر[429]، كما هو الوضع عليه اليوم. وفي حال كان المحصول وافرًا، يستمر الحصاد حتى دوس العنب، ويستمر الدوس حتى بذر الشتاء، كما يفترض ذلك عاموس (13:9). وتذكر الشريعة اليهودية "زمن معاصر العنب" ("شاعت هجِتّوت")، لأنه يُشترط المحافظة على أحكام الطهارة، نظرًا إلى عطية الكهنة من النبيذ[430]. ويُعتبر شهر تشري هو شهر العصر الذي تصادف بدايته بحسب التقويم اليهودي المنتظم بين 5 أيلول/سبتمبر و5 تشرين الأول/أكتوبر، ولأنه كسابع ("شِبيعي") يشير إلى شبعه [من الشبع] ("مِسُبّاع")[431].

وإذا افتُرض وجود مسطار قابل للشرب، يستطيع المرء عصر عنب باليد في الكأس ("ساحط"، التكوين 11:40). وبالنسبة إلى السنة السبتية، ينصح الحاخام يهوذا[432] بعدم دوس العنب لا في المعصرة ولا في حوض عجين، بل هرسه ("دارَس") بالإصبع في الجرة ("حابيت"). يُقارن أعلاه، ص 363 وما يليها.

إن الدوس ("داراخ") في، على سبيل المثال، القضاة (27:9)، وإرميا (30:25، 33:48)، وعاموس (13:9)، وميخا (15:6)، مصطلحٌ خاص بمعالجة العنب في المعصرة. وهو يكون قويًا لاستخدامه المجازي كـ"دوس

---

(428) Jacob, *Beduinenleben*, pp. 96f.

(429) يُقارن ص 339؛ المجلد الأول، ص 7.

(430) Chag. III 4, Tos. Chag. III 30.

(431) Vajj. R. 29 (79[b]),

يُقارن المجلد الأول، ص 560.

(432) Tos. Schebi. VI 28;

يُقارن:

Mischna Schebi. VIII 6.

أسفل"، حين يُستخدم في يوئيل (13:4)، "رادا" لذلك. ويكون العنب ("عَنابيم") في عاموس (13:9) هو هدف الدوس، وفي ميخا (15:6) هو المسطار الذي ينشأ عن ذلك ("تيروش"). "يِقب"، "بورا" أو "جَت"[433]، أي حاوية أو معصرة، وهي في أيوب (11:24)، وإشعيا (3:63)، ومراثي إرميا (15:1)، ونحميا (15:13) (يُقارن رؤيا يوحنا 20:14، 15:19 *ληνος*)، المُداس، وفي إشعيا (10:16، 2:63) مكان الدوس. وعند الدوس، يصبح رداء الدائس من خلال العصارة المتطايرة "صارخ اللون" ("حاموص"، سعديا "مُمَصَّر") أو "أحمر" ("آدوم"، سعديا "حمرا") (إشعيا 1:63 وما يلي)، حيث يجري، بناء على ذلك، أخْذ حبات عنب ذات العصارة الحمراء في الحسبان، والتي تكون تسميتها الملائمة "دم العنب" ("دَم عَنابيم"، "عيناب")، التكوين (11:49)، التثنية (14:32)، سيراخ (26:39، 15:50) (يُقارن رؤيا يوحنا 20:14: يخرج دم من المعصرة). واللون الأحمر هو الجذّاب في الخمر (الأمثال 31:23). ويتحدث سفر المكابيين الأول (34:6) عن دم العنب والتوت، حيث يجب أن يكون قد افتُرض مسبقًا عنب داكن، مثل التوت الداكن[434]. وفي الأمثال (31:23) يكون النبيذ في الكأس أحمر اللون ("يِتأَدّام"). ولذلك صلة بأن النبيذ الأحمر الذي يأتي من العنب الداكن، كما هي الحال في لبنان اليوم، كان هو الرائج. وقد يكون "دم العنب" هو السبب في أن صيحة الحرب كانت "هيداد"، والتي بواسطتها، بحسب إشعيا (10:16)، وإرميا (30:25، 33:48)، يشجع بعض الرجال الدائسين بعضهم بعضًا. ويُفترض أن يكون من الجائز لدائسي المعصرة أن يشربوا من المسطار الذي ينتجونه (يُقارن ص 342 وما يليها)؛ هؤلاء وحدهم يدوسون المعاصر في خدمة الكفرة ويعطشون (سفر أيوب 11:24).

وبحسب الشريعة اليهودية، يشكل كوم العنب ("كومِر شلعَنابيم") تحضيرًا للدوس الذي يترك بعض المسطار يسيل تلقائيًا[435]، وينقط حين

---

(433) يُقارن أعلاه، ص 356.

(434) هناك الآن في فلسطين توت أبيض، وبعد ذلك أحمر ثم أسود.

(435) j. Ber. 4b, Mo. k. 83c, Schir. R. 7, 10 (73b);

يُقارن:

b. Bab. m. 74a.

يحركه المرء[436]. أمّا التكديس ("كامَر") الموقت للعنب، فيجعله ناضجًا، وهو أكثر حاجة في حال الزيتون (ص 248 وما يليها)، فيُفترض به، عند صنع نبيذ الهيكل ألّا يحصل، بل يجب حصول الدوس فورًا بعد نقل العنب إلى المعصرة[437]. ولغاية مجازية، يجري إبراز أن الكرمة تداس بالأقدام ("نِربيْسِت باريْجِل") في البداية، قبل أن تحل على مأدبة الملوك[438]. وفي الدوس يستطيع الوثنيون المشاركة، من دون أن يتخذ المسطار طابعًا مريبًا، في حين لا يجوز للمرء استخدامهم عند القطف[439]؛ لأن العنب الفائض، كما هي الحال اليوم (ص 367)، يُعصر مرة أخرى، ومرد ذلك إلى أن الحديث يدور حول "بِريصي عَنابيم"، "عنب فاسد"، يخرج من تحت دعامة العصر[440]، أي لا يجري عصره. أمّا كوم الثفل المعد للعصر، فهو - على الأرجح - "التفاحة" ("تَبّوَح") على "معصرة مداسة" ("جَت بِعوطا")، والتي يستطيع المرء إضافة شيء ما إليها[441]. وحينئذ تكون "عِجّولي هجَت"[442] هي أحجار الثقل التي يتم استخدامها في ذلك. وربما كانت موضوعة بشكل مباشر ودونما دعائم على أكوام الثفل (يُقارن ص 367). وعند الرومان، نشأ من خلال عصر الثفل المخلوط بالماء نبيذ ذو جودة منخفضة (*vinum operarium*)[443]، وربما يعادله "تيْمِد" (= *temetum*)[444] في الشريعة اليهودية، وهو الذي ينشأ عن غصون متسلقة وأنوية وقشور أو عنب شحيح العصارة[445]. وكما عند الرومان،

---

(436) b. Bekh. 31b, Jeb. 79a.

(437) Tos. Men. IX 10.

(438) Vajj. R. 36 (99a), Ausg. Ven. 154b,

(في Ausg. Konst. 1515 تغيب "نِربيْسِت").

(439) ‘Ab. z. IV 9.

(440) Tos. Teh. XII 5, ‘Ukz. III 6.

(441) ‘Ab. z. IV 8.

(442) Schabb. I 9,

يُقارن ص 358.

(443) Plinius, XIV 10 (86).

(444) Löw, *Flora*, vol. 1, p. 95,

تشبه الكلمة العربية "ثَماد" [ثمالة]: "بقايا ماء في قربة".

(445) ‘Orl. I 8, j. ‘Orl. 61c.

ربما كان هناك، علاوة على نبيذ الثفل كصنف نبيذ ذي الجودة الأكثر تدنيًا، نبيذ الترسبات (عند بلينيوس Plinuis XIV 10 [86] vinum faecatum) (يُقارن أعلاه، ص 365). وهو أمر مهم للعُشر، أن يبلغ المحصول الختامي أكثر من الماء المضاف إليه[446].

وبحسب القضاة (27:9)، تبع دوس العنب، عند أهل شكيم [نابلس]، التمجيد ("هِلّوليم") والذهاب إلى بيت الرب من أجل وجبة طعام. كما أن رقصة العذارى الدائرية في شيلوه (القضاة 19:21 وما يلي؛ يُقارن ص 343) تعني عيد فرح وسرور. وعيد الجَمْع (الخروج 16:23)، يفترض أن يكون قد اشترط نهاية عصر النبيذ، على الرغم من أنه ذكر الحقل وحده. ويصح ذلك لعيد العُرُش (التثنية 13:16)، والذي ينطبق على الجمع من البيدر والمعصرة، في حين أن سبب هذا يتراجع في سفر اللاويين (39:23 وما يلي)، وسفر العدد 12:29 وما يلي. إلّا أن الفرح والسرور أمام الرب، سفر اللاويين (40:23)، كما التثنية (14:16)، هو جوهر العيد، ولذلك تطالب الشريعة اليهودية من أجل ذلك ثمانية أيام تهليلًا ("هَلّيل") وفرحًا ("سِمحا")[447].

تُسمّى عصارة العنب، التي تفيض بها الحاويات ("هيشيقو"، يوئيل 24:2، 13:4)، "تيروش" (يوئيل 24:2؛ ميخا 15:6؛ الأمثال 10:3)، وهو ما يحتاج إليه المرء من عصارة العنب الناضج (إشعيا 8:65)، وما يميزه المرء (ميخا 15:6)، من النبيذ المشروب ("يَين"). إلّا أن النبيذ ("يَين") يظهر كمن يوجد في المعاصر (إشعيا 10:16؛ إرميا 33:48). ويتحدث حغاي (16:2) عن المكيال المخيب للأمل أحيانًا لمحتوى المعصرة، بدلًا من 50 فورة، كان هناك 20 فورة فقط. ويترجم أونكيلوس "تيروش" و"يَين" إلى "حمرا"، أي لا يعرف تعبيرًا آراميًا

(446) Ma'as. V 6,

(Cod. Kaufm. "تاماد").

(447) Sukk. IV 1. 8,

يُقارن:

Siphre, Dt. 141f. (102^b),

"مع كل صنف من أصناف الفرح".

يناظر "تيروش". وفي مقابل ذلك يستخدم سعديا "عصير": "عصارة"، ولِـ"يين": "خَمْر"، أي "نبيذ". عصارة معصورة تُشرَب (يوئيل 1:5) ومسكرة (إشعيا 26:49)، ومنها تقطر الجبال (يوئيل 18:4؛ عاموس 13:9)، والتي يمكن صنعها من الرمان (نشيد الأنشاد 2:8)، تُدعى "عاصيص"، وهي، إذا لم يجرِ ذكر شيء آخر، مسطار عنب، ويثبت ذلك شاربو الخمر الذي يفتقدونه (يوئيل 5:1)، ولكن بحسب ما ذُكر أعلاه، ليست تسميتها هذه هي المعتادة.

وفي العبرية ما بعد التوراتية، تُستبدل "تيروش" بـ"يَيِن". وباستخدام عود، يمكن التحقق من ارتفاع الـ"نبيذ" ("يَيِن") في الحاوية[448]. ويحدد المرء أن ذلك، الذي يحرم نفسه من تيروش جراء نذر، ولا يجوز له الاستمتاع بجميع أصناف الحلوى، يعرف أن المقصود هو النبيذ فحسب[449]، مع أن المرء يعرف أن تيروش في القانون (التثنية 13:7، 14:11، 17:12) يعني نبيذًا. ويتحدث المرء عن نبيذ جديد ("يَين حاداش") ونبيذ قديم ("يَين ياشان")، ذاكرًا أن رغوة ("رِطيحا") قد تنشأ على كلٍّ منهما[450]. وفي السوق، يُعتبر النبيذ القديم ("يَين ياشان") من السنة الماضية، والمعتق ("مِيُشّان) عمره ثلاث سنوات[451]، أي أن النبيذ الجديد ربما كان من السنة الجارية. وفي مقابل النبيذ الجديد الذي يشربه المرء من المعصرة، فإن النبيذ القديم الذي قام بتخزينه، هو الأفضل[452]. كما يُفضَّل في لوقا (39:5) النبيذ القديم على الجديد، ولهذا صلة بأن من خلال التخمير تزداد نسبة الكحول في المسطار. وفي الوقت الذي يتخمر ("تاسَس") فيه النبيذ، على مدى ثلاثة أيام[453]، يكون عكرًا ("عاكهور")، ثم يصبح صافيًا

(448) ‘Ab. z. IV 10.

(449) Tos. Ned. IV 3, j. Ned. 40[b].

(450) Teb. Jom. I 1. 2.

(451) Bab. b. VI 3.

(452) Ab. IV 20;

يُقارن:

b. Sanh. 70[a]

(453) Tos. Ter. VII 15, b. Sanh. 70[a], ‘Ab. z. 30[b].

("صالول")[454]. وفي وقت التخمر، ربما تنفجر قِرَب النبيذ القديمة والأقل متانة، في حين أن القِرَب الجديدة المتينة تتحمل التخمر (متّى 9:17؛ مرقس 2:22؛ لوقا 5:37 وما يلي). وبشكل شبيه نقرأ في المشنا[455]: "تستطيع جرة ("قَنقَن") جديدة أن تحتوي على نبيذ قديم، أمّا جرة قديمة، فلا تحتوي حتى على نبيذ جديد". وبالطبع يخضع طعم النبيذ للاختبار، فإذا كان طعم النبيذ الجديد شبيه منذ البداية بطعم النبيذ، فليس أمامه إلّا أن يتحسن ("هِشبيّح") عند تعتّقه في جرة ("قَنقَن")[456]. ويُعتبر ارتفاع ("قِبّا") النبيذ بداية لاكتماله، ولذلك تبدأ ضريبة العشر، وينتهي عمل صانع النبيذ[457]. وإذا افتُرض بعد ذلك فصل النبيذ كليًا عن الخمائر ("شِماريم")، حينئذ يحتاج الأمر إلى التصفية ("شِمّير")، حيث يذهب النبيذ إلى أسفل وتبقى الخمائر في الأعلى[458]، ولذلك يستخدم المرء المصفاة ("مِشَمّيْرِت") التي تترك النبيذ يرشح وتحتجز الخمائر[459]. نبيذ متخمر ("يَين حامَر")، الذي يسميه سفر التثنية (32:14) "خيْمِر" (سعديا بالعربية "خَمر": "نبيذ")، يمكن سكبه في كأس تحتوي أسفلها على خمائر ("شِماريم") ربما يُعتبر إرغام المرء على شربها عقابًا (المزامير 75:9). ويحتاج كل خمر مُخزَّن، بسبب الخمائر، إلى التصفية، ولذلك يمكن المرء أن يُطلق عليه بعد التصفية "خمائر مصفاة" ("شِماريم مِزُقّاقيم") (إشعيا 25:6). والأمر معكوس حين يبقى النبيذ ماكثًا على خمائره، ولا يُسكَب من إناء في آخر، لتنقيته من الخمائر، لأن في حال بقائه، لن تتحسن الرائحة والطعم؛ فقلب الآنية ("صاعا"، "صيعا") لتفريغها هو الشيء الوحيد الصحيح، في حين أن كسرها ربما كان تصرفًا محسوبًا لغاية معطاة عند الاستخدام بشكل مجازيّ

---

(454) Tos. Ter. VI 10, j. Ter. 43ᵈ.

(455) Ab. IV 20.

(456) Siphre, Dt. 48 (84ᵃ).

(457) Ma'as. I 7,

(Cod. Kaufm. "يِقَبِّ"، "قِبّا")، يُقارن:

Tos. Ma'as. r. I 7, j. Ma'as. 50ᵃ, m. 11ᵇ.

(458) j. Schabb. 10ᵇ.

(459) Ab. V 15, Ter. VIII 7, Tos. Ter. VII 13.

(إرميا 11:48 وما يلي؛ يُقارن صفنيا 12:1). وحين يجري شرب النبيذ (سفر اليوبيلات 2:7)، الذي أُنتج في الشهر السابع ("تِشري") في عيد رأس السنة، يُفترض حينئذ أن خمسة أشهر كافية لمنح النبيذ قوة مسكرة بصورة شديدة.

وفي ما يتعلق بضريبة الهيكل ("مِناحوت")، يُفترض، بحسب الشريعة اليهودية، ألّا يملأ المرء النبيذ في "حَصابيم" كبيرة (ص 378)، بل في "حابِيّوت" صغيرة، أو في "حابِيّوت" متوسطة الحجم، بحسب رأي آخر في "كِديدِيّوت" (شكل صغير من الـ"كاد"، ص 378). وعلى المرء هنا ألّا يملأ الجِرار حتى تطفح، كي يستطيع البخار الصعود، والحرص عند التعبئة ألّا يختلط النبيذ، لا بالفطر ("قِماحين") الموجود في الأعلى، ولا بالخمائر ("شِماريم") المتراكمة في الأسفل، وهو ما يحدث على أفضل وجه حين تُثقب الجرة في الوسط ويُترك النبيذ يسيل منها. وعند فحص النبيذ، يقوم الكاهن بملاحظة ما إذا كان ثمة رغوة ("جير") تتشكل عند صب النبيذ أم لا. فإن حصل ذلك، يجري رفض الجرة المعنية[460]. وهنا اعتُبر نبيذًا مرّ عليه أربعون يومًا عاديًا، نبيذ من المعصرة، أي مُسطار، ممكنًا، إلا أن نبيذًا قديمًا يُعتبر ممنوعًا[461].

وبحسب هوشع (8:14)، لا بد من أن نبيذ لبنان كان قد تميز برائحته حين شُبّه مجد بني إسرائيل به. وكنبيذ قوي بشكل خاص، عرف المرء النبيذ الأموني ("يين أمّوني")[462]. وكنبيذ قوي، كان النبيذ الإيطالي ("يين هاإطالِقي")[463] أضعف من النبيذ الساروني ("يين هشَاروني")[464]. وبالنسبة إلى ضرائب الهيكل، كان ممنوعًا، عوضًا عن نبيذ قديم (يُنظر أعلاه)، نبيذ مُشمس ("اِليَسطون"، Cod. Kaufm. "اِليرسِطون") ونبيذ حلو ("ماتوق") ونبيذ مدخَّن

---

(460) Men. VIII 7, Tos. Men. IX 10. 11.

(461) Men. VIII 7, Tos. Men. IX 12.

(462) j. Sanh. 28d.

(463) Sahn. VIII 2, Tos. Pes. I 28, j. ‘Ab. z. 40a, b. ‘Er. 64b.

والسؤال بالطبع: هل جرى، عند هذه الاقتباسات، التفكير بمكيال إيطاليّ؟

(464) Nidd. II 7, Schir R. 3 (68b), Bem. R. 1 (2b).

("مِعوشّان") ونبيذ مطبوخ ("مِبُشّال")[465]. وفي حال النبيذ المشمس، الذي يرتبط اسمه بـ *ηλιαξειν* (يُشمِّس)، *ηλιαστηριον* "مكان نحو الشمس"، يكون العنب قد نضج في الشمس قبل دوسه، وهو الذي ينطبق ربما على "نبيذ مشمس" ("نِبيد مُشمِس")، والذي يذكره بيرغرين[466]. وفي حال النبيذ المدخن، ربما توفَّر له الحماية باستخدام عنب مدخن ("عَنابيم مِعُشّانوت")[467]. وقد يكون النبيذ المطبوخ هو النبيذ الحلو المعد من طبخ المسطار (يُقارن ص 366)، الذي يتميز من النبيذ الحلو الوارد في المشنا بأن هذا أُعد بلا طبخ من عنب شديد الحلاوة. ولم يُحدّد بشكل تفصيلي العنب الحلو (*γλευχος*) في أعمال الرسل (13:2)، حيث يفترض أن يؤدي طعمه إلى استمتاع غزير.

وعوضًا عن النبيذ الصافي، هناك نبيذ متبل ("يين مِبُسّام"[468] أو "قُنديطون" = *χονδιτον*)، يتشكل من نبيذ وعسل وفلفل[469]، ليشبه بذلك نبيذ العسل ("اِينوميلين"، "يِناميلين" = *οινομηλον*)[470] الذي كانت مكوناته نبيذًا وعسلًا وفلفلًا[471]. وكان الفلفل هو السبب في أن سحقًا (بالآرامية "شِحَق") قد حصل في أثناء الإعداد[472]. وفي حال جرى التمييز ذات مرة بين نبيذ حادٍ ("حَد") ونبيذ مُرٍّ ("مَر") ونبيذ حلوٍ ("ماتوق")، يحدد المرء الأول كـ"قُنديطون" والثاني كـ"بِسِنتِطوون" (قراءة أخرى "بِستينون") والثالث كـ"حَمرا مِبَشِّلا"، أي نبيذ

(465) Men. VIII 6. 7.

(466) *Guide*, تُنظر أدناه، كلمة *vin*.

(467) j. Bikk. 63d, يُقارن ص 170.

(468) Bab. b. VI 3.

(469) Pesikt. 102b, 105a.

(470) Ter. XI 1, (Cod. Kaufm. "يِناميلين")، Schabb. XX 2.

(471) j. Schabb. 17c, b. ‘Ab. z. 30a.

(472) j. Schabb. 16d.

مطبوخ (يُنظر أعلاه)[473]. ولأن "قُنديطون" يحتوي على فلفل، كان يجب وصفه بالـ"حاد". ويُنسَب الصنف الثاني إلى αψινθιτης "نبيذ أبيض" (يُقارن absinthites عند بلينيوس (19) Plinius XIV 16). هذا النبيذ مرّ لأنه مخلوط بـArtemisia Absynthium[474] ("لَعَنا"، التثنية 17:29؛ عاموس 7:5، 12:6؛ الأمثال 4:5، αψινθος؛ رؤيا يوحنا 11:8). وحين صب يوسف لفوتيفار، تحوّل النبيذ المتبل إلى نبيذ أبيض، ومن هذا النبيذ أصبح هناك نبيذًا، ومن النبيذ نبيذًا مطبوخًا، تمامًا بحسب رغبة سيده[475]. وإلى هذه الأنبذة ينتمي الـ"اِينِمِرينون" (تُقرأ أيضًا "اِينِسمِرنينون" = οινος σμυρνινος) الواردة في المدراش[476] والـοινος εσμυρνισμενος الواردة في مرقس (23:15)، ونبيذ المر [من شجرة المرّ] الذي كان، بحسب بلينيوس (15) Plinius XIV 13، النبيذ الفواح والأكثر رقة. وإذا كان "اَلُنتيت" يتألف من نبيذ وماء صافٍ وبلسم[477]، فربما يجب أخذه هنا في الحسبان. إلّا أن أونَنتينم oenantinum، يُعَدّ، بحسب بلينيوس Plinius XIV 16 (98)، من زهر العنب البري في شكل مسطار[478].

(473) j. Ter. 45c, ‘Ab. z. 41a.

(474) يُنظر: Löw, *Flora*, vol. 1, p. 387; Post & Dinsmore, *Flora*, vol. 2 p. 67.

(475) تناخ .Tanach، نقلًا عن التكوين 3:39، Ausg. Venedig 1545, (ليس في طبعة بوبر Ausg. Buber).

(476) Schir R. 4, 13 (55a), Ausg. Pes. 1519, "اِينِمِرنون".

(477) b. ‘Ab. z. 30a, يُقارن: Tos. Schebi. VI 8, ولكن يُنظر ص 261.

(478) يُقارن: *oenanthe,* بحسب بلينيوس Plinius, XII 27 (132), عنب الكرمة البرية (*vitis labrusca*)، و Dioscurides V 2. 5, *οιναvθη* ثمرة الكرمة البرية.

يجب وضع جميع هذه الأنبذة الممزوجة إلى جانب النبيذ الممزوج ("ميْسِخ") الوارد في المزامير (9:75)[479]. والحكمة تشبه، الأمثال (2:9)، ربة البيت التي تقوم بمزج مثل هذا النبيذ ("ماسِخا"). وفي "يَين هريْقَح" (نشيد الأنشاد 2:8)، يوصف المحتوى المضاف على أنه "ريْقَح": "تابل".

الشراب المسكر ("شيخار"، بالعربية بحسب سعديا "مُسكِر") هو في حد ذاته تسمية عامة لكل مشروب مسكر، ولذلك تدعى عطية النبيذ في سفر العدد (7:28)، وفي إشعيا (22:5) النبيذ الممزوج "شيخار". وكذلك يدور الحديث بشكل عام في المزامير (13:69) عن شاربي المسكر ("شوتي شيخار"). ولكن إذا قُدّم "يين" و"شيخار" بعضهما إلى جانب بعض، كما في سفر العدد (3:6)، القضاة (4:13،7)، حيث يتعلق الأمر بما هو ممنوع على صاحب النذر، وفي سفر اللاويين (9:10)، حيث حُرِّم كلاهما على الكاهن الموظف في الهيكل، فلا بد من أنها تصف مشروبات متنوعة. ويميز المدراش[480] في ما يخص "يين" في سفر العدد (3:6)، كنبيذ ممزوج بالماء ("مازوج")، كما يحرص المرء على شربه، من النبيذ الصافي المسكر ("حَي")، الذي يناظر "شيخار". عن سفر اللاويين (9:10)[481]، يشدَّد على أن "شيخار" نبيذ مسكر مر عليه أربعون يومًا بمقدار ربع لوج، أمّا "يين"، فهو نبيذٌ بغض النظر عن الصنف، وهو محرمٌ على الكاهن الموظف من المعصرة فصاعدًا. وفي سفر اللاويين (9:10)، يتحدث أونكيلوس عن "حَمَر أُومِرَوّي" "نبيذ ومسكر"، إلّا أن سفر العدد (3:6) يشير إلى "يين" على أنه نبيذ جديد ("حَمَر حَدَت")، وعلى أن "شيخار" هو نبيذ قديم ("حَمَر عَتيق")، بالطبع لأن هذا مسكر، في حين أن النبيذ الجديد (= مسطار، يُقارن ص 372) ليس كذلك. ومردّ كلا الرأيين إلى افتراض أن الأمر يتعلق - بشكل عام - بتحريم ثمرة الكرمة، ومن هنا استوجب البحث عن تفسير لكلا التعبيرين في نطاقها. ولذلك، يتحدث المشنا[482]، عند تفسير المُحرَّم على

(479) عن النبيذ الممزوج بالماء، "ميْزج" (نشيد الأنشاد 3:7)، يُنظر ص 393 وما يليها.

(480) Siphre, Nu. 23 (7b), Bem. R. 10 (73ᵃ).

(481) Siphra 46ᵇ.

(482) Nazir VI 1. 2, =

صاحب النذر وحده، عن عنب بمقدار زيتونة فصاعدًا، وعن نبيذ من ربع لوج فصاعدًا، وعن أنوية وقشور حبّات العنب، من دون الإتيان إلى ذكر "شيخار" أبدًا.

ويبقى معنى "شيخار" ملتبسًا، حين يُستخدم، إلى جانب "يين"، في توازٍ شاعريّ (هكذا إشعيا 11:5، 9:24، 7:28، 9:29، 12:56؛ ميخا 11:2؛ الأمثال 1:20، 4:31، 6)، وربما لا يكون غير تعبير آخر عن الشيء نفسه. ولكن ما من شك في أنه كان هناك، عوضًا عن النبيذ، مشروبات مسكرة أخرى، فيُذكَر نبيذ التفاح ("يين تُبّوحيم")[483] وشراب التمر المسكر ("شيخَر تِماريم")[484] وشراب الشعير المسكر ("شيخر شِعوريم")[485]. وعلى صلة بالأخير هو الشراب الكبادي المسكر ("شيخار همادي") الذي رُش فيه طحين شعير أو ماء شعير[486]، والجعة المصرية ("زيتوس همِصري" = ζῦθος)[487]، الذي يُفترض تحضيره من الشعير أو القمح والعصفر والملح[488]، في حين يُذكر عادة الشعير، ونادرًا ما يُذكَر القمح والعلس. وفي مصر القديمة، تمتعت

= يُقارن Tos. Naz. IV 1. 2.

(483) Ter. XI 2. 3, Ned. VI 9, Tos. Ber. IV 2.

(484) Tos. Ma'as. sch. II 2, b. Ber. 38a, Mo. k. 12b, موضع شك هو "مي دِقاليم": "ماء التمر"، Schabb. XIV 3, ولكن Cod. Kaufm., Ausg. Lowe "مي دِقاريم"، كذلك: Tos. Schabb. XII 13, ولكن Tos. Mo. k. II 16, "مي دِقالين"، Schabb. 14c, b. Schabb. 110a, كلا التفسيرين.

(485) b. Mo. k. 12b.

(486) Pes. III 1, j. Pes. 29d, b. Pes. 42b.

(487) Pes. III 1 (Cod. Kaufm. "زيتوس")، j. Pes. 29d.

(488) b. Pes. 42b.

جعة الشعير، كما ذكر ذلك هيرودوت (Herodot, II 77)، بأهمية كبيرة[489]، بحيث يود المرء الافتراض أنها لم تبقَ غريبة على فلسطين، على الرغم من عدم ذكرها في التوراة بشكل واضح. إلّا أن "شيخار" قد يشمل أكثر أنواع الشراب اختلافًا. وبهذا الخصوص، يسمي هيرونيموس[490] مشروبات من الحبوب وعصارة التفاح وأقراص العسل والتمر. وعادة يُذكَر "قِشوت" ("كِشّوت")، وربما هو كتان الهالوك المتطفل ("كُسكُته")[491]، كمادة لشراب مسكر[492]. وتعرف العربية القديمة سَكَر كمنتج من التمر و"القُشوث". وبحسب هيرودوت (Herodot, I 193)، امتلك البابليون القدماء نبيذ التمر وعسل التمر.

وكما عند قدماء المصريين[493]، كان النبيذ يُغرف من المعصرة بجِرار صغيرة ثم يُعبأ في جِرار تخزين كبيرة، بحيث يبقى فيها ويتخمر إلى حين نقله إلى جِرار أخرى كنبيذ جاهز. والـ"نيْبِل" ("نيبِل")، ترجوم "جِراب"، هو في العهد القديم الإناء الذي يُحفظ النبيذ فيه (صموئيل الأول 24:1، 18:25؛ صموئيل الثاني 1:16؛ إرميا 12:13)، وبحسب إشعيا (14:30)، مراثي إرميا (2:4)، يُقارن إرميا (12:48)، فهو مصنوع من الفخار. وهناك صنف الجِرار "كَد"، الذي يُحفَظ فيه طحين (الملوك الأول 12:17)، أو ماء (التكوين 14:24)، أي ربما نبيذٍ أيضًا. والقِرب المستخدمة في نقل النبيذ هي الـ"نودُت" القديمة، ترجوم "زِقّين"، التي قد تنشق (إشعيا 4:9، 13؛ يُقارن صموئيل الأول 20:16؛ صموئيل الثاني 1:16)، والجديدة "اوبوت"، ترجوم "لاجينين"، التي تتشقق إذا لم يُمنح النبيذ الجديد حيزًا (أيوب 19:32)، وهو ما قد يحدث بسهولة أكبر في حال القِرَب القديمة (يُنظر أعلاه ص 372 وما يليها). وتُذكر

---

(489) Lutz, *Viticulture*, pp. 73-96,

هنا تفسير شامل للجعة في الشرق القديم.

(490) *Ep. ad Nepotianu* (ed. Vallarsi), I 1, p. 266.

(491) Post & Dinsmore, *Flora*, vol. 2, p. 213; Löw, *Flora*, vol. 1, pp. 453ff.

(492) b. Mo. k. 12^b,

يُقارن:

Tos. Kil. I 11.

(493) يُقارن أعلاه، ص 358.

قِرَبٌ مطلية بالزفت [القار] كمادة تمنع ترشح الماء ("نودوت زِفوتِن") والنبيذ لاحقًا[494].

وفي الزمن ما بعد التوراتي، كانت آنية النبيذ المعتادة هي "حَصابيم" كبيرة[495]، والـ "بيطوس" (= πιθος)[496]. وفي حال المعصرة، كانت الآنية المعتادة هي جرة التخزين "حابيت"[497] وجرة الحمل "كد"[498] والجرة الأصغر "قَنقَن"[499] التي هي أيضًا، مثلها مثل "كد"[500]، تُحفظ وتباع مفتوحة أو مغلقة بغطاء ("كِسّوي")[501]. ويُعتبر إغلاقها ("جاف") عملًا مهمًا يتبع سيل المسطار ("زالَف") من حاوية المعصرة[502]. ويمكن الـ "قنقن"، كجرة نبيذ، أن تكون هي الأخرى مكسوة بالزفت كمادة تمنع رشح الماء[503]. وثمة جرة على شكل قارورة ذات فوهة ضيقة هي "لاجين" (= λαγυνος، *lagoena*). وهي الأداة الوسطى بين كأسٍ ("كوس") وجرة تخزين ("حابيت")[504]. ومن الـ "حابيت" يملأ المرء الـ "لاجين"[505]. وهناك آنية أو حوامل من جريد النخيل للكؤوس أو القوارير هي "بيت هكوسوت" و"بيت هلاجينين"[506]؛ ذلك أن آنية من الفخار، لا من الفضة والذهب، تصلح لحفظ النبيذ، وهذا أمر ثابت ويؤكَّد بالتجربة[507].

---

(494) Tos. ‘Ab. z. IV 10, j. ‘Ab. z. 41^{b}.

(495) Men. VIII 7, Kel. II 2, Tos. Kel. B. k. II 2.

(496) Bab. m. IV 12, Bab. b. VI 2; Tos. Bab. m. VI 3, Ohal. X 3.

(497) Chag. III 4, ‘Ab. z. IV 9, Tos. Bab. b. VI 7-9.

(498) Schebi. V 8, Ma’as. sch. IV 1, Chag. III 4.

(499) Ma’as. sch. III 13, ‘Ab. z. II 4, Tos. ‘Ab. z. IV 10;

(جديدة وقديمة)، يُقارن أعلاه، ص 253 وما يليها.

(500) Ma’as. sch. I 4.

(501) Kel. II 5.

(502) Ma’as. sch. III 12, Mo. k. II 2, j. Mo. k. 81^{a}, b. Zab. 6^{b}.

(503) Tos. ‘Ab. z. IV 10, j. ‘Ab. z. 41^{b}.

(504) Schabb. XX 2.

(505) Teb. Jom. IV 4, j. Dem. 26^{c}.

(506) Kel. XVI 2, Tos. Kel. B. m. V 13.

(507) Siphre, Dt. 48 (84^{a}), b. Ta’an. 7^{a}, Ned. 50^{b}.

ولكن المرء امتلك أباريق نبيذ معدنية لاستخدامها في حفلات السكر، كما تُصَوَّر على قِطع معدنية يهودية[508]، ولا بد من أن الجرة بين مذبحين على عتبة البيت في شيلوه[509] لم تكن غير جرة نبيذ.

وبالنسبة إلى نبيذ الهيكل، كان "مرتيف"[510]، الذي تُصفّ فيه الجِرار صفوفًا، هو المكان الذي يحرَّم فيه الاحتفاظ بجِرار النبيذ[511]. ويمكن تعيين حراس لذلك، بحيث يتبع أجرهم حكاية رمزية إذا كانوا مدمني خمر أم لا، فيحصل المدمنون على ضعف الأجر. وحين اشتكى غير المدمنين: "سيدنا صاحب الجلالة، ألم نقم بحمايتها جميعًا؟ فلماذا تمنح أولئك جزأين ونحن جزءًا واحدًا؟"[512]، يجيب الملك: "لأنهم مدمنون وعادتهم شرب النبيذ (والتي كان عليهم مكافحتها)، أمنحهم جزأين وأنتم أمنحكم جزءًا"[513]. والـ"مَرتيف" تحت الأرضي، أي القبو، لا يُشار إليه في أي مكان، بل على النقيض من ذلك، يوصف كحيّز يوجد مع مخزن الخبز في الفناء. وهو مشكل عن "أُوصار" الذي قد يتمتع بمدخل تحت أرضي أو مرفوع ويحتوي على مخزن للنبيذ أيضًا[514] والذي لا يمكن أن يوجد فيه خبز مخمر. إلّا أن "أُوصار"، في حال لم يتوجس المرء من الأكل فيه، قد يتمتع بخاصية "أُوصار"، والعكس بالعكس[515].

وفي كروم الملك (أخبار الأيام الأول 27:27) وفي الحصون (أخبار الأيام الثاني 11:11) وفي الهيكل (نحميا 12:13 وما يلي)، وُجدت مخازن

(508) Madden, *Coins of the Jews*, pp. 201, 203, 206, 234, 235, 240, 243.

(509) Kjaer, *I det hellige Land*, fig. 61.

(510) Bab. b. VI 2, Tos. Men. IX 10.

(511) Pes. I 1.

(512) تُقارن الشكوى في شأن تساوي الأجر في متّى 11:20 وما يلي، حيث ثمة صلة لعدم المساواة، كما أعلاه، بغاية القصة الرمزية. وفي سفر دانيال 14:4 حديث عن قدسية الملائكة، وفي سفر اللاويين 11:44 طلب مضاعَف من الناس، لأن الغريزة الشريرة هي المسيطرة فيهم. وتوصف تلك الرغبة بالطمع: "تودون أن تقفوا هناك متمتعين بقدسية مزدوجة!"

(513) Vajj. R. 24 (65^a f.)

(514) Tos. Ma'as. sch. IV 10.

(515) Tos. Pes. I 3, j. Pes. 27^b.

("أوصاروت") للنبيذ والزيت[516]. ولا بد من أنها لم تغب عن بيوت ملّاك الكروم الكبيرة وأفنيتها. وقد وجد سيلين في أريحا اليهودية مخازن فيها جِرار نبيذ[517]، وتحدث لوتس (Lutz) عن حفظ جِرار النبيذ في صفوف في مصر القديمة[518].

والخل ("حومِص") المذكور في العهد القديم في المزامير (22:69)، والأمثال (26:10، 20:25)، وراعوث (14:2)، يحرّمه العدد (3:6) بشكل مزدوج على صاحب النذر، كخل خمر ("حومِص يين") وكخل مسكر ("حومِص شيخار")، أي أن الخل قد يكون مُعَدًّا من النبيذ أو من شراب مسكر. وقد حددت الشريعة اليهودية، بعد اشتراط أن يتعلق الأمر بتحريم منتوجات الكرمة بجميع أشكالها، الـ"يين" والـ"شيخار"، باعتبارهما شكلين مختلفين من أشكال النبيذ (ص 376 وما يليها) يمكن أن ينشأ عنها خل. ولا بد من افتراض أن كل صنف من أصناف الشراب المسكر مع الخل المُعّدّ منه يجب أن يكون محرَّمًا، والتقليد اليهودي على يقين من أن النبيذ والخل يأتيان من الكرمة[519]. ويقال إن المرء في الزمن القديم صنع الخل من نبيذ الثفل ("تيْمِد"، ص 371)، لأن النبيذ في حينه لم يتخمر، ولاحقًا صُنع من النبيذ الحقيقي الذي اعتاد أن يختمر، منذ أن صار المرء لا يصنعه بالصفاء الكامل لتقدمة الهيكل. وحينئذ استُخدمت أنوية العنب ("حرصنيم") لصنع الخل الذي يصبح عندئذ، ونتيجة لزيادة قيمته، قابلًا لدفع ضريبة العُشر عليه[520]، وإلا ما كان عنب الشتاء المتأخر النضج والقليل الحلاوة ("سِتوانِيّوت")[521] هو الذي يُصنع الخل منه. وقد اعتُبر من سوء الطالع أن يحمض معظم النبيذ[522]. وكثيرًا ما يتكرر

(516) يقارن أدناه، ث.

(517) Sellin & Watzinger, *Jericho*, p. 77.

(518) Lutz, *Viticulture*, pp. 58f.

(519) Vajj. R. 36 (99ᵃ), Schem. R. 16 (47ᵃ).

(520) Tos. Dem. I 2, j. Dem. 21ᵈ.

(521) Ter. XI 2. 3, Ned. VI 8,

(يُقارن Schebi. IX 4)،

Tos. Ber. IV.

(522) j. Ta'an. 65ᵇ.

الحديث عن تخمّر نبيذ الثفل ("تيْمِد")[523]. ولكن يجب بين الحين والآخر فحص كل نبيذ لمعرفة ما إذا كان قد تخمر حقًا. أمّا أوقات الفحص الثلاثة، فهي هبوب الريح الشرقية عند نهاية عيد العُرُش، أي في نهاية الخريف، وظهور زهر الكرمة، أي في أيار/ مايو، وظهور العصارة في الحصرم ("بوسِر") في حزيران/ يونيو أو تموز/ يوليو[524]. وهناك من أدرك كيف كان الوضع من خلال مجرد قرع الجرة[525]. وهنا يكمن الفارق بين تخمّر النبيذ فعلًا ("هِحِميص")، أي تحوّله إلى خلّ، وأن مذاقه أصبح حامضيًا ("قوسيس") فحسب. وعند فتح الجِرار في مخزن ("مرتيف")، ربما يجد المرء جرتين مختمرتين والثالثة محمضة[526]. وعند بيع مثل هذا الحيز مع ما يحتويه، على الشاري أن يحصل مع كل مئة جرة نبيذ على عشر جِرار محمضة[527]، وقد يحصل أن يُكشف عن أن ثلاث جِرار نبيذ قد تحولت إلى خلّ، ويستنتج من ذلك أن محتوى المخزن كله لا يصلح للـ"مَرتيف"[528]؛ فقد عرف المرء أنه يمكن من خلال الشعير جعل كل نبيذ يتخمر، وصنع بهذه الطريقة الخل الإدومي الممنوع في عيد الفصح ("حومِص اَدومي"، بالآرامية "بِسيما داروما يا": "خل جنوبي")[529].

وكآنية للخل، يجب اعتبار جميع أصناف جِرار النبيذ (ص 378 وما يليها) قابلة أن تكون كذلك. ومهما يكن الأمر، فقد كانت الجرة الصغيرة إناء (*σχευος*) مملوءًا بخلٍّ موجود على صليب المسيح (يوحنا 29:19). أما مكانا حفظ النبيذ، "مرتيف" أو "أوصار"، فيؤخذان في الحسبان في حال الخل[530].

(523) Ma'as. sch. I 3, Chull, Mikw. VII 2.

(524) Gitt. III 8.

(525) j. Gitt. 45^b.

(526) Ber. R. 30 (59^b).

(527) Bab. b. VI 2, Tos. Bab. b. VI 6.

(528) Ber. R. 38 (76^a).

(529) Pes. III 1, j. Pes. 29^d.

(530) يُنظر:
Bab. b. VI 2, Tos. Bab. b. VI 6, j. Pes. 27^b, Ber. R. 30 (59^b), 38 (76^a),
يُقارن أعلاه، ص 379 وما يليها.

3. تصنيع الدبس

بالنظر إلى الرغبة في استخلاص مادة حلوة غير قابلة للتلف سريعًا من ثمرة مزروعة، حين لم يكن لقصب السكر[531] أهمية، كان لا بد من تزكية تصنيع الدبس بشكل خاص، خصوصًا أن تصنيع النبيذ لأسباب دينية لا يؤخذ في الحسبان؛ فالتسمية العربية لعسل العنب، "دبس"، ذات صلة، لفظيًا، بـ"دِبَش": "عسل" العبرية. كما يُستخدم أيضًا في العربية القديمة لعسل النحل وعسل التمر وعصير العنب، ولكن ليس لعسل العنب[532]، الذي تستخدم الفصحى كلمة "رُب" له. ولا يستطيع العربي الحالي فهم ذلك، لأنه يستخدم كلمة "عسل" لوصف العسل، وكتسمية لنوع من العسل، بحيث ربما يلائم اللغة الألمانية تعبير "دبس السكر" بشكل أفضل من "عسل السكر". ويفترض مَثَلٌ أن الـ"دبس" لا يمكن استخراجه إلّا من العنب، حين يُنادى على طالب المستحيل بالقول[533]: "يَا طالب الدِبس من طيز النمس". ويُطلق على عصر سكر العنب اسم "دبَّس"، مصدر "تدبيس" والمعصرة المخصصة لذلك "مِدبَسة" (ص 355 وما يليها). والقرار الخاص بهذا العمل يتمثّل في: "بكره بدّنَ مِندِبِّس": "غدًا نعصر دبس"[534].

وفي بلاط الواقعة شمال الجليل، قُشط عصير العنب المعتصَر من خلال الدوس (ص 364) ("مُسطار")، بعد خمس ساعات من الترقيد في برميل العصر وتعبئته في غلاية نحاسية ("خَلقينة") مفتوحة بشكل واسع في الأعلى وموضوعة فوق موقد مستدير، حيث وقودها هو الخشب والشوك. أمّا المكان المستدير الموصوف في الصفحة 355، والذي يوجد فيه هذا الموقد، فيحظى بحيّز كبير، بحيث يستطيع العامل على الغلاية الوقوف أمامه. في غضون ذلك

---

(531) يُقارن المجلد الثاني، ص 262.

(532) يُنظر: Lane, *Arabic-English Lexicon*, أدناه، الكلمة.

(533) Baumann, *ZDPV* (1916), p. 229.

(534) Mattson, *Monde oriental* (1906), p. 106.

بدا بالقرب من السلط أن كل موقع ثابت للهواء هو موقع ملائم لطبخ الدبس (ص 355). ويُعيق حزام حديدي ("طار") على فتحة الغلاية كل طفح في أثناء الطبخ والتحريك. وخلال ست ساعات من الطبخ، يجري بشكل مستمر تحريك العصير بواسطة ملعقة تحريك كبيرة ("مِشلاية"، ص 355)، وإزالة الرغوة ("غذوة"). أمّا ثفل العنب الذي يتكاثف في غضون ذلك، فيقوم المرء بصبّه في حوض، بغية التبريد. ويُصفّى عصير العنب بواسطة تربة جيرية بيضاء ("حُوّارة") تُخلط به[535] أو تُرش قبل الدوس على العنب. ويستخرج المرء من 100 كلغ من العنب 20 كلغ من الدبس[536]، ووفق معطيات أخرى 10 كلغ. ويبلغ سعر الكيلوغرام الواحد منها 4 قروش بالكامل (= 60 مليمًا ألمانيًا)[537]، ويعبَّأ الناتج في جِرار ("جرة"، ج. "جِرار")، ويعبَّأ في حلب في قِرَب أيضًا.

وفي الصخرة، في عجلون، إذا أراد المرء تصنيع دبس جيد بشكل خاص، يقطف العنب ويطبخه من دون دوس. وفي بحمدون، في لبنان، استطلع مَتسون[538] عملية طبخ ثفل العنب مرتين وما يلي ذلك من خفق في جرة بمدقة ("مَخبطون").

وفي بلاط، يُطلَق على الدبس المصنوع من عصير العنب الجيد بالطريقة الموصوفة أعلاه اسم "دبس صليبي". ويميز المرء هذا النوع من النوع الثاني الأدنى مستوى والذي يُداس فيه ثفل العنب المتبقي ("جِزّة") مخلوطًا مرة أخرى، وجرى عصره بعد سيلان الماء تحت الملزمة. ويُطبخ الـ"مُسطار" غير النقي المتكوّن بهذه الطريقة أربع ساعات. وبعد تركه يركد ست ساعات في حوض، يُطبخ مرة أخرى أربع ساعات في غلاية. وثمة نوع ثالث يُسمّى "دبس الجحش"، وهو يتألف من الرواسب ("عَكَر") التي بقيت في الأحواض.

---

(535) Dunkel, *Heil. Land* (1927), p. 47; Crowfoot & Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, p. 26.

(536) Dunkel, *Heil. Land.*

(537) Mattson, *Monde oriental*, p. 162,

حيث يساوي الرطل (= 2.88 كلغ) 12 قرشًا.

(538) Ibid., pp. 160ff.

وعلى صلة بالدبس، هناك سكر الزبيب الأكثر حلاوة ("دبس زبيب")، حيث يحصل المرء عليه من اعتصار الزبيب في معصرة الزيتون، وتعبئته في آنية، وصبِّ الماء عليه، ثم طبخ العصير المنساب منه. ولا تُنتظر حلاوة من سكر العنب غير الناضج ("دبس حصرم") الذي يُعتصَر فيه العنب غير الناضج من خلال الضغط عليه باليدين. ويُصفي المرء العصير ويطبخه كثيفًا مع الملح.

ثمة استخدام آخر للدبس يتمثل في تصنيع صفيحة صلبة منه. ومن أجل ذلك، طُبخ في حلب عصير عنب جيد مرشوش بالجير، ثم عُبِّئ من دون الرواسب في إناء آخر وطُبخ مرة أخرى، بعد قشط الرغوة عنه، بحيث مُزج بالتحريك. وكل 900 "دِرهم" (يُعادل 3.2 غ) بِـ200 "درهم" من الـ"نشا". والسائل المركَّز المتكوّن يُنشر على خرقة قطن خشنة ("خام") وتمليسها بعود خشبي وتعليقها في الشمس وسحبها بعد يومين، ثم تعليقها على حبل لتجف. وهذه الصفائح الرقيقة الحلوة سمّاها المرء في حلب "بَستيك"، والقطع المربعة المقطوعة منها "دِلمَة". وبالقرب من القدس والخليل يستخدم المرء كلمة "مِلبن" بدلًا من "بَستيك"[539]. وفي حلب، يفهم المرء كلمة "تشُك" على أنها "ملبن"[540]، أي المادة نفسها المطبوخة مع النشا، والتي تُرمى بواسطة ملعقة كبيرة ("كَفكيرة") على لب الجوز أو الفستق الحلبي أو اللوز، وتُترك تجف عليها. وقد تحدث المرء عن "قِلادة"، ج. "قلايد"، في الصخرة في عجلون، حين يقوم المرء بتغميس لوز مصفوف في عصير عنب مطبوخ بالنشا وتركه يجف في الشمس. ومغاير لذلك كان تصنيع "طَرحَنة" في حلب، حيث يُمزج الدبس بطحين القمح ويُتبَّل بالقرنفل أو الفلفل أو القرفة، فتصبح ألواحًا مربعة تُقتطع منها القِطع.

إن وجبة طعام مؤلفة من مزيج الدبس وطحين القمح والزيت تدعى في

---

(539) يُقارن:

Dunkel, *Heil. Land*, p. 47,

حيث يمكن أيضًا إضافة حبات الصنوبر إلى المخلوط.

(540) هكذا أيضًا:

Almkvist, *Actes VIII. Congr. Or.*, vol. 2, p. 410.

القدس "بْسيسة" أو "بسيسة القِدرة". أمّا "خَبيصة" التي سمعت عنها في السلط أيضًا، فهي في دمشق، وفقًا لألمكفست[541]، مزيج من لب الجوز والدبس المطبوخ مع النشا. ويطلَق اسم "قَرميش" على عصير العنب الذي طُبخ حتى صار معقودًا، وهو يقطَّع إلى أجزاء.

في الأزمنة القديمة

بسبب صلة الكلمة العربية "دِبس" بالكلمة العبرية "دِبَش" (ص 382)، كثيرًا ما فسر المرء، لتوضيح التسمية الغالبة لفلسطين كأرض تفيض لبنًا وعسلًا (على سبيل المثال الخروج 3:8، 17)[542]، كلمة "دِبش" بأنها عسل عنب[543]؛ حيث إن "الدبش" لا يُذكر في العهد القديم ولا في الأدبيات الحاخامية القديمة كمنتوج من عصارة العنب[544]. وهناك عسل تمر ("دبش تِماريم")[545] الذي كان، بحسب يوسيفوس[546]، يُصنع بكميات كبيرة، بالدوس، بالقرب من أريحا، والذي عرفه البابليون أيضًا (Herodot I 193). وتنسب الشريعة اليهودية العسل الوارد في التثنية (8:8) إلى عسل التمر[547]؛ لأنه يظهر بين منتوجات البلد، إلّا أنه لا يذكر في أي مكان عسل العنب، مع أنه، في سياقات معيّنة، كان يُفترض ألّا يُتجاهل. ويُسلِّم لوف[548] بأن جميع الإثباتات القديمة الخاصة بتحضير

---

(541) Ibid., pp. 404, 412,

يُقارن أعلاه، ص 70، الهامش 1.

(542) يُقارن المجلد الأول، ص 337 وما يليها، ص 548 وما يليها.

(543) هكذا:

Volz, *Bibl. Altertümer*², p. 310; Gesenius & Buhl, *Handwörterbuch*,

أدناه، كلمة "دِبش".

(544) يُقارن:

PJB (1910), p. 30

(545) Ter. XI 2. 3, Ned. VI 8. 9, Tos. Ber. IV 2, Ma'as. r. II 3.

(546) Josephus, *Bell. Jud.* IV 8, 3.

(547) Siphre, Dt. 297 (127ᵇ);

يُقارن:

Targ. Jer. I. II,

التثنية 8:8.

(548) Löw, *Flora*, I, p. 93.

عسل العنب قد غابت، لكنه يعتقد، كما يعتقد تسبليتل (Zapletal)[549] أيضًا، بهذه الأهمية للـ"دبش" في التكوين (11:43) وحزقيال (17:27)، حيث يُحضر العسل إلى مصر وصور، كشيء محتمل، على الرغم من أنه ليس هناك من اعتراض على تصدير العسل إلى هذه الأماكن. وفي العالم اليوناني - الروماني، كانت *σιραιον*، *sapa*، *defrutum*، *carenum*، شرابًا مطبوخًا بنسبة ثلث إلى ثلثين، إلّا أنها لم تتكثف لتتحوّل إلى دبس سكر حقيقي[550]. أمّا من أين أتى عسل السكر إلى فلسطين ومتى، فهذا أمر ليس معروفًا، وفي أي حال جاء في العصور العربية.

4. استخدام المسطار والنبيذ والخل والدبس

يُستخدم ثفل العنب والنبيذ بشكل محدود جدًا، نتيجة تناقض الإسلام مع استخدام النبيذ (ص 307 و408)، فتحصل حالات من السكر في المدن تحت التأثير الأوروبي. ومع ذلك، يزداد استخدام المشروبات الروحية الذي وصل نصيب كل فرد من أفراد الشعب إلى 0.5 لِتر في السنة، وليس 7.2 لِترات كما هي الحال في ألمانيا. وعلى خلفية السُكر، قُبض في سنة 1925 على 173 مسلمًا و43 مسيحيًا و22 يهوديًا، وقُبض في سنة 1932 على 345 مسلمًا و79 مسيحيًا و40 يهوديًا، وهو ما يعني مضاعفة العدد نتيجة عملية الشرب هذه[551]. وعوضًا عن الـ"قهوة"، التي كان يعني اسمها أصلًا "نبيذ"، ظهرت أصناف من شراب الليمون ("شِراب"، "ليموناضة"). "ليمون"، "ورد"، "توت"، "تِفاح"، "تمر هندي"، "سوس"[552]، "عناب"، "خروب"، "زبيب"، وكلها تضيف مع السكر إلى الشراب طعمًا. والـ"سحلب" شراب ساخن يُطبخ من الحليب

(549) Zapletal, *Der Wein in der Bibel* (Bibl. Studien XX 1), pp. 36f.,
حيث تُستنتَج المعرفة بعسل العنب من وجود عسل التمر.

(550) Magerstedt, *Weinbau der Römer*, pp. 191f.

(551) جميع هذه المعطيات هي بحسب:
Warte des Tempels, 30/09/1934.

(552) عن تصنيع عرق السوس (بحسب باور "رُب السوس") من جذور Glycyrrhiza glabra ("عِرْق السوس"). يُنظر:
Bergsträßer, *Zum arabischen Dialekt von Damaskus*, vol. 1, p. 92.

والنشا، ويُنكّه بالقرفة. وتوجد في السحلب أحيانًا المادة المستخلصة بالغلي من الفصيلة النباتية السحلبية (orchidaceae) ("سحلب"). أمّا المشروب الأكثر أهمية، فهو الماء، ماء النبع وليس ماء البُرك. كما أن النبيذ والعرق ليسا منتشرين بين المسيحيين أيضًا. ويذكر هيفيلي (Haefeli)[553] من دِبل في الجليل الشمالي، أن القسيس اليوناني [الأرثوذكسي] وضع إلى جانب النبيذ الحلو القوي، إناء ماء حتى يخفف من حدّته.

وكأداة لشرب الماء، يستخدم الفلاحون والبدو إناء فخاريًّا ("بريق")، بحيث لا تلمس الشفاه عند الشرب أنبوبته ("زعبوبة"، "بابوزة"، في لبنان "زلوم" وفقًا لِباور، "بِلبول" في حلب). وهو ينفع أنواعًا شتّى من المشروبات كإناء للشرب يُشرب من فتحته ("شِربة") والإناء الفخاري ("طاسة") والكوب ("كيلة"، "كاس"). ويوجد لدى أهل المدن اليوم كأس الماء ("كُبّاية") وكأس النبيذ أو كأس الشراب ("قدح") والقارورة ("قَنّينة") كإناء. ويقول مثل عامي[554]: "اللذي يسكر ما يَعِدّ اَقداح" [إلّي بدّو يسكر ما بِعِدّ قداح]": "من يريد أن يسكر لا يَعُد الأقداح".

وإلى زمن قديم تعود الأمثلة التي رواها فرايتاغ (Freytag)[555] عن النبيذ: "أشهى من الخمرِ"؛ "كالخمر يِشتهَا شِربُها ويُكرهُ صُداعها"؛ "الخمرُ يُظهِرُ ما في قلبِ الإنسان". ومن الزمن الحديث[556]: "كِثرة الخمر بتطَلمَس العقل". وفي الأزمنة العربية القديمة، كان هناك خمارات ("حانوت، ج. حوانيت")[557]، التي ربما تعني في المدن الآن الشيء نفسه، بحيث تصبح سببًا لصلاة المغرب لدى المسلمين بغية الحماية من شاربي العرق والنبيذ ("شَرّاب عرق" [شَرّيب]،

---

(553) Haefeli, *Syrien und sein Libanon*, p. 307.

(554) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *verre*.

(555) Freytag, *Arabum Proverbia*, vol. 1, p. 703; vol. 3, p. 140.

(556) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *vin*.

(557) Jacob, *Altarab. Beduinenleben*, pp. 99f., 104.

"شرّاب نبيد")[558]. وتعرف الحكاية الإسلامية تأثيرات النبيذ السيئة[559]، حيث ورد فيها أن الكرمة سقاها ذات مرة أسد وطاووس وقرد وخنزير، ما أدى إلى أن يصبح شارب النبيذ شرسًا كما الأسد، متكبرًا كما الطاووس، ثرثارًا كما القرد، خسيسًا كما الخنزير. ويقول المثل[560]: "سكران لا تِدفِشه، مَصيره يُوقع".

ويُستخدم الـ"خل" في سلطات الخس والهندباء والبقدونس والحميض والرجلة والقُرّة والخيار. ويُوضع الـ"قرنبيط" والـ"لفت" والـ"شمندر" في الخل كمكبوس، ويوضع اللفت قبل ذلك في ماء مالح. والخل ليس دارجًا كمشروب، والمثل وحده يصلح للقول[561]: "إيشْ هو أحلَى من العسل إذَا كان الخل ببلاش": "ما الذي أحلى من العسل إذا كان الخل مجانًا؟".

يمكن استخدام الـ"دبس" "غَماسًا" [غموسًا] للخبز، فيُدهن به أو يُقطر الحلو، ثم يُمزج في حساء حلو مركّز[562]. وكذلك الأمر لوجبات مثل الـ"هيطلية"[563]، ولحلويات شتّى كتلك الواردة في ص 143 وما يليها، والتي تُصنع حينًا مع السكر وحينًا آخر مع الدبس، وهي في أوقات الأعياد، مثل شهر "محرم" عند المسلمين، ذات شأن كبير[564]؛ لأن الذباب يلحق الدبس، كما يخبرنا المثل[565]: "الدبان تَعرف دَقن بياع الدبس": "الذباب يعرف ذقن بائع الدبس" [الذبان بيعرف ذقن اللبّان].

---

(558) يُقارن:

Graf von Landberg, *Proverbes et Dictons*, pp. 180f.

(559) Cana'an, *JPOS*, vol. 14, p. 82.

(560) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة *ivre*.

(561) Ibid.,

أدناه، كلمة *vin*.

(562) يُنظر أعلاه، ص 51، 61، 63، 70، 133؛ المجلد الأول، ص 454.

(563) المجلد الثالث، ص 299 وما يليها.

(564) يُقارن المجلد الأول، ص 27.

(565) Berggren, *Guide français-arabe*,

أدناه، كلمة "دِبس" *dips*.

في الأزمنة القديمة

النبيذ

ينتمي تناول النبيذ ("يين") في الزمن القديم إلى التقاليد المعتادة. ووفرة الحبوب والمسطار، أو النبيذ، تعني وضعًا سعيدًا لشعب ما (التثنية 13:32 وما يلي؛ يوئيل 24:2؛ المزامير 8:4، 15:104). وإلى حاجات الناس الحياتية ينتمي دم العنب، أي النبيذ (سيراخ 26:39)[566]، فكان الأطفال يطلبون من أمهاتهم حبوبًا (خبزًا) ونبيذًا (مراثي إرميا 12:2). والبرية ليست أرض إقامة لشعب ما، إذا تغيّب هناك، عوضًا عن الخبز، وكذلك النبيذ والشراب المسكر أيضًا (التثنية 5:29). طوبى للذي يستطيع شراء النبيذ واللبن بلا ثمن (إشعيا 1:55). وحتى يسوع شرب النبيذ، وسُخر منه كشارب للنبيذ (لوقا 34:7). وعن مأدبة طعام كريمة لا تغيب الكأس الطافحة (بالنبيذ) (المزامير 5:23). وعند البدوي إبراهيم وحده (التكوين 8:18)، في حال مأدبة طعام مرتجلة، يمكن أن يحل اللبن في محل النبيذ، وإلّا تكون كل وليمة احتفالية مرتبطة بالاستمتاع بالنبيذ، وقد تسمّى لذلك حفلة سكر ("مِشتِ") (التكوين 3،19؛ 8:21)؛ فالأكل والشرب يعنيان إقامة وليمة حقيقية، أو أن يأكل المرء حتى التخمة (التكوين 54:24، 34:25، 30:26؛ القضاة 27:9؛ الملوك الأول 25:1، 20:4، 41:18 وما يلي؛ الملوك الثاني 8:7، 34:9؛ أخبار الأيام الأول 39:12؛ إشعيا 5:21؛ زكريا 6:7؛ متّى 25:6؛ 31، 38:24؛ مرقس 16:2؛ لوقا 30:5؛ 33، 7:10، 19:12؛ 29، 26:13، 8:17، 28، 30:22؛ أعمال الرسل 41:10، 12:23؛ رسالة رومية 17:14). أمّا المشروب، فقد يكون ماءً (الملوك الأول 6:19، 8، 8:13 وما يلي 16-19، 22 وما يلي، الملوك الثاني 22:6 وما يلي؛ الأمثال 21:25؛ عزرا 6:10)، ولكن يشترط وجود النبيذ في مأدبة كاملة تحت ظروف عادية (يُنظر التكوين 25:27، 34:25، 30:26؛ صموئيل الثاني 13:11؛ إشعيا 13:22؛ إرميا 8:16؛ راعوث 7:3؛ أخبار الأيام الأول 39:12 وما يلي؛ متّى 18:11 وما يلي، 49:24؛ لوقا 33:7، 45:12).

---

(566) الأنبذة والزيوت والسميذ هي مواد غذائية (Tos. ‘Ab. z. IV 1).

ويُفضَّل النبيذ القديم الذي أنهى تخمره، على النبيذ الجديد (سيراخ 10:9؛ لوقا 39:5). كذلك تدرك الشريعة اليهودية أن النبيذ القديم أفضل من النبيذ الآتي من المعصرة[567]، أي من المُسطار، مع أن الجديد يُشرب أحيانًا[568]. ومن يتفاخر بعدم شربه النبيذ، لأنه يسبب ضررًا لبدنه ("ميعَيم")، يُذكَّر بأن النبيذ القديم جيد للبدن[569]. أما ما يطيب للمرء في النبيذ القديم، فتُظهره ملاحظة أن بعد شرب النبيذ المنكّه والنبيذ القديم، يبقى هناك مذاق ورائحة في الفم[570]. ثم إن لون النبيذ الأحمر ومنظره في الكأس جذابان، وينساب بيسر وسهولة إلى الجوف (الأمثال 31:22). والتقدير العالي للنبيذ بشكل عام تعنيه ملاحظة هي أن ذلك الذي تقدمه الحكمة ما هو إلّا نبيذ (الأمثال 5:9). ولكن الشيء السيّئ هو ألّا يُفصل، بعد التخمر، النبيذ عن الخمائر وافتراض شرب هذه معه (المزامير 9:75).

أمّا المكان المعد لإحياء حفلة السكر في البيوت الراقية، فيُدعى "بيت مِشتي هيين" (سفر أستير 8:7) أو "بيت هيين" (نشيد الأنشاد 4:2). إلّا أن "بيت الشرب" ("بيت مِشتي") قد يكون على النقيض من "بيت الولولة والعويل" ("بيت مَرزيَح"، إرميا 8.5:16) أو "بيت الحزن" ("بيت اِيبِل"، سفر الجامعة 2:7)؛ فهو البيت الذي تحصل فيه حفلة مرح وسرور، كما في حفلات الزفاف، ويُستثنى عند الحزن. ولا يذكر العهد القديم الحانة. وفي وقت متأخر، صار الـ"حانوت" هو الدكان الذي يُشرب فيه النبيذ[571] والذي يسمّى "قَبّيلين" (= χαπηλειον)[572] أو "بي قَبّيلا"[573]، لأن قَبّيلا (= χαπηλος) هي ساقي الخمر الذي يُتاجر به أيضًا[574].

---

(567) Ab. IV 20.

(568) Ma'as. I 7, Tos. Ma'as. r. I 7.

(569) Ned. IX 8.

(570) Schir R. 7, 10 (73b).

(571) Ekha R. 1, 1 (20b), Ber. R. 86 (186a).

(572) Ber. R. 19 (38b).

(573) Vajj. R. 12 (31a).

(574) Ibid., Tos. Bab. m. XI 30.

ومن كان معتادًا على شرب اثني عشر إيكست (= 6 لِترات) من النبيذ، لا يستطيع الغفو ليلًا، لأنه شرب أحد عشر فقط، فيذهب إلى الساقي ليحصل على الثاني عشر ويشربه من خلال ثقب الباب، لأن الساقي لا يجرؤ على فتحه خوفًا من حراس الليل[575]؛ فـ"المتأخرون" ("مِأَحَريم") في طلب النبيذ (الأمثال 30:23؛ يُقارن إشعيا 11:5) يشبهون، بحسب المدراش، ذلك الذي يكون أول من يأتي إلى الحانة ("بي قَبيلا") وآخر من يتركها[576]، و"الساقي" ("شَبَّي")[577] هو تسمية أخرى للخمّار. وفي إشعيا (22:1)، حين يُغشُّ المشروب ("سوبِ") بالماء، تتحدث السبعونية عن سقّائين (χαπηλοι) يقومون بمزج النبيذ بالماء. مثل هذا الغش ربما يلائم رسالة بولس الرسول الثانية إلى أهل كورنثوس (17:2)، كصورة لأولئك الذي يغشون كلمة الرب (χαπηλευοντες).

ومن أجل احتساء النبيذ، كان هناك آنية شرب (سفر اللاويين 34:11). أمّا المألوف بينها، فكانت الكأس ("كوس"، ج. "كوسوت"، أونكيلوس، سعديا "كاس")، التي يمكن تصوّرها بأنها قدح فخارية، وعن شقفها ("حَراسيم") يجري التحدث في حزقيال (34:23). ويُسمّى النبيذ (التكوين 11:40 وما يلي، 21:40؛ إرميا (15:25، 17، 28، 5:35؛ المزامير 9:75) (يُقارن ποτηριον متّى 27:26؛ ومرقس 23:14؛ لوقا 17:22، 20؛ رسالة بولس الرسول الثانية إلى أهل كورنثوس 11:25-28)، وقد يكون تجويفها، بحسب حزقيال (32:23)، عميقًا وعريضًا، ويوصف في إشعيا (17:51، 22) بلفظة "قُبّعَت كوس". وربما كانت القدح مصنوعة من معدن ثمين ("جابيَع"، ج. "جِبيعيم"، أونكيلوس "كَلّيد"، سعديا "جام": "قدح فضي فارسيّ")، التكوين (2:44، 12، 16 وما يلي)، إرميا (5:35)، والذي قد تُستخدم أيضًا زينةً في شمعدان الهيكل، الخروج (33:25 وما يلي). وبشكل خاص، تُظهر صور قديمة[578] عند الأشوريين أقداحًا كآنية للشرب، إلّا أن

---

(575) Vajj. R. 12 (31ª).

(576) Vajj. R. 12 (31ª).

(577) Vajj. R. 12 (30ᵇ), j. Dem. 24ᵈ.

(578) يُنظر:

Lutz, *Viticulture,* figs. 27, 29-32.

الكؤوس لا تغيب أيضًا[579]. وعلى قطع نقدية لشمعون المكابي[580]، تظهر كأس حقيقية مع قائمة. وبحسب أيوب (17:28)، كان الزجاج ("زِخوخيت") شيئًا نفيسًا مستورَدًا من مصر، وانتشر استخدامه على نطاق أوسع في العصر الهيليني[581]، ثم كان هناك بعد ذلك كؤوس زجاجية[582]. وعند الأمير هو الساقي ("مشقي"، التكوين 1:40، 5، 13؛ الملوك الأول 5:10؛ أخبار الأيام الثاني 4:9؛ نحميا 11:1)، أو كبير السُّقاة ("سَر "همشقيم"، التكوين 2:40، 20-23) الذي يُقدم كأسًا كانت قد مُلِئت من جرة للشرب (التكوين 11:40، 13، 21؛ نحميا 1:2).

ولأن الكأس يجب أن تكون طاهرة بشكل شعائري، إذا ما افتُرض بالنبيذ المسكوب أن يكون نقيًا، كان هذا الأمر ثابتًا عند الفريسيين (متّى 25:23 وما يلي؛ لوقا 39:11). وفي حال كانت الجهة الخارجية من الكأس قد تنجست بملامسة عظام موتى مثلًا، فإن المرء يظل قادرًا على الشرب منها[583]، ولكن إذا أصبح الداخل نجسًا، بغض النظر عمّا إذا كان من الزجاج أو من الفخار، وبحسب الأحكام الواردة في سفر اللاويين (33:11، 12:15)، حينئذ يصبح على المرء كسر الكأس[584]. وقد تم تجنب نبيذ الوثنيين لأنه ينجس (دانيال 8.5:1)، ولذلك صلة باعتبار الوثنيين أنجاسًا (إشعيا 35،8؛ 1:52)، وأرضهم نجسة (عاموس 17:7) وطعامهم (هوشع 3:9) نجس، لأنهم يسكنون في نطاق رب غريب. وهنا يُشَدَّد على الطبيعة الوثنية للنبيذ الذي بورك بعطية ("نيْسِخ") منه كُرست للوثن، لأن العطية تنتمي إلى الممارسات الوثنية (التثنية 38:32)[585]، والتي ينجس المرء نفسه بها (هوشع 3:5؛ 10:6؛ إرميا 23:2).

---

(579) Ibid., fig. 28.

(580) Madden, *Coins of the Jews*, pp. 67-69.

(581) Thomsen, *Reallexikon der Vorgeschichte*,

أدناه، كلمة زجاج Glas.

(582) Kel. II 1, Tos. Nidd. IX. 17, b. Mo. k. 27ª.

(583) Kel. XXV 8.

(584) Kel. II 1.

(585) يُقارن:

Tos. Sanh. X 2.

ويتحدث القانون (التثنية 26:7) عن استقباح الأوثان، إلّا أن الشريعة اليهودية استنتجت من ذلك، كما من إشعيا (22:30)، نجاسة الأوثان ومن كل ما له صلة بها[586]. وهي لذلك تصف عمدًا عطية النبيذ الوثنية باسم "يين نسخ"، عدم ذكر الأوثان كشيء محظور على اليهود[587]، مفترضة أن العطية قُدِّمت من نبيذ الوثنيين، طارحة الاحتمال أن يهوديًا يعمل لدى وثني يُصنِّع نبيذ نقي[588]. وقد كان لدى بولس الرسول إلى أهل رومية (20:14 وما يلي)، (يُقارن رسالة بولس الأولى إلى أهل كورنثوس 1:8، 7) سبب يدفعه إلى الاشتغال بالسؤال المتعلق بكيف على المسيحي أن يتصرف أمام طعام وثني ونبيذ وثني. أمّا بأي قدر من الحذر ينبغي التعامل مع النبيذ، وحتى لو كان هناك خطر حصول تمازج مع نبيذ وثني، فهذا ما تبيّنه حكاية راعي الماشية الذي ساق أمامه اثنتي عشرة دابة محملة بالنبيذ[589]، وفي حال دخلت إحدى الدواب حانوت نبيذ ("حانوت")[590] لوثني ("غويّ")[591]، يتبعها ويترك الإحدى عشرة (يُقارن متّى 12:18). وردًا على السؤال لماذا يقوم بذلك، يجيب: "الإحدى عشرة وُجدت في منطقة مفتوحة، وليس هناك من داعٍ لأن يتحول النبيذ إلى نبيذ عطايا".

وعلى النقيض من ذلك (التثنية 10:8)، يُعتبر تمجيد الرب ("بيريخ") بعد الأكل والشبع، أمرًا مسلَّمًا به. ولذلك، فإن منح البركة بعد الأكل ("بِركَت همازون")[592] الذي تنتمي دعوة ("زِمّون") إليه[593]، فيُطلَق عليها "بِركّت

---

(586) ‘Ab. z. III 6, Schabb. IX 1.

(587) ‘Ab. z. IV 8, V 1, 2, 7-10.

(588) ‘Ab. z. IV 12, Tos. ‘Ab. z. VII 8, 9.

(589) Ber. R. 86 (186a).

(590) يُقارن ص 407.

(591) هكذا طبعة: Konst. 1512.

(592) Ber. III 3,

يُقارن:

VIII 8, Sot. VII 1,

يُقارن:

Worte Jesu I², pp. 330f.

(593) Ber. VII 3.

هزِمّون"[594]، هو ذو أهمية خاصة[595]. ولكن من الثابت بالنسبة إلى اليهودية المتأخرة أن من غير الجائز عند تناول الخبز والثمار والنبيذ أن يغيب تمجيد الرب ("بِراخا")[596] حيث إن المرء يستند هنا إلى سفر اللاويين (24:19)، ويكون كل ثمر الشجرة (في السنة الرابعة) "قدسًا لتمجيد الرب" ("قودِش هِلّوليم لِيهوه")[597]. أمّا منح البركة المعتادة، في حال النبيذ، بغض النظر عمّا إذا كان النبيذ غير ممزوج ("حَي") أو ممزوجًا ("مازوج")، فكان[598]: "سبحانك أنت ربنا الذي خلقت ثمرة الكرمة". وتُرفع كأس التمجيد بكلتا اليدين، وتُقدَّم باليمنى إلى ربة البيت[599]، ثم تتناقلها أيدي جميع الحاضرين[600]، مع أن ثمة تحذيرًا من مغبة تداول كأس الشراب هذه، لأنه قد يكون مقزِّزًا عند بعض الحاضرين[601]، ولا يُفترض بالمرء استخدام النبيذ غير الممزوج أو الممزوج لغسل اليدين قبل وجبة الطعام. إلّا أن أليعازر كان يعتقد أن المرء يمكنه القيام بذلك، إذا طبّق المرء منح البركة على "ثمرة الشجرة" وليس على "ثمرة الكرمة"[602]. وقد افترض العهد القديم ذات مرة أن المرء يرفع، بعد أن جرّب المساعدة الإلهية، كأس النبيذ ككأس خلاص ("كوس يِشوعوت") مع تمجيد

---

(594) Tos. Ber. VII 1.

(595) استنادًا إلى التثنية 10:8، Tos. Ber. VII 1, j. Ber. 11ª, b. Ber. 48ᵇ, Mek, بو 16 (Ausg. Friedm. 19ª f.)، Mekh. deR. Jischma'el, pp. 60ff.

(596) Tos. Ber. IV 1, j. Ber. 9ᵈ, b. Ber. 35ª: "على المرء ألّا يتناول شيئًا قبل أن يتلو منح البركة".

(597) j. Ber. 10ª, b. Ber. 35ª, Siphra 90ᵇ.

(598) Ber. VI 1, Tos. Ber. IV 3; يُقارن: Löw, *Flora*, vol. 1, p. 133.

(599) b. Ber. 51ª f.

(600) ابن ميمون، H. Schabb. XXIX 7.

(601) Tos. Ber. V 10.

(602) Tos. Ber. IV 3, j. Ber. 10ª, (مع اختلاف).

الرب (المزامير 116:13)[603]. ولأن الحديث حينئذ يدور على تلبية نذور، قد يحدث هذا في الهيكل خلال وجبة قربان. وسيكون أكلًا مباركًا حين يحمل الملك الكاهن ملكي صادق إلى إبراهيم خبزًا ونبيذًا، ويعطيه إياه مع دعاء التمجيد المذكور لاحقًا (التكوين 18:14 وما يلي).

مارس يسوع تقليد منح البركة قبل احتساء النبيذ، وهذا ما يُظهره عشاؤه الأخير، (متّى 27:26؛ مرقس 23:14؛ لوقا 17:22)، (يُقارن كورنثوس الأولى 16:10) حيث ينشأ السؤال مع أي من كؤوس وجبة الفصح اليهودي الأربع يجب ربط كأس ما بعد العشاء (لوقا 20:22؛ كورنثوس الأولى 25:11)، إذا كان النظام التقليدي[604] هو الفيصل حقًا؟ وقد برر المرء هذا من خلال أحكام التثنية (11:16، 14) الخاصة بالأعياد، والتثنية (7:27) الخاصة بتقدمة السلام التي كان الفصح وثيق الصلة بها، والتي تنص على كون المرء فرحًا، وليس في الإمكان تصور ذلك دونما نبيذ[605]. لا بد إذًا أن الأمر بالنسبة إلى كأس لوقا (20:22)، كورنثوس الأولى (25:11) عند وجبة الفصح يتعلق بكأس بركة الأكل ("كوس بِركَت همازون") بعد الوجبة، بالثالث من الكؤوس الأربع[606]،

(603) بحسب:

b. Ber. 51ᵇ,

يشير إلى ذلك الواجب برفع كأس التمجيد بمقدار عرض كف اليد فوق الأرض.

(604) Pes. X, Tos. Pes. X,

يُقارن:

Jubil. 46:6,

يُنظر أيضًا:

Jesus-Jeschua, pp. 134ff.

(605) Tos. Pes. X 4, Midr. Tann.

نقلًا عن التثنية 14:16،

j. Pes. 37ᵇ, b. Pes. 109ᵃ.

(606) يُنظر:

Worte Jesu I², pp. 401f.

يُقارن:

Jesus-Jeschua, pp. 141ff.; *Jesus-Jeschua,* P. P. Levertoff (trans.) (1929), pp. 154ff.; Ev.-luth., *Kirchenzeitung* (1931), pp. 797f.; Löw, *Flora*, vol. 1, p. 133.

في حين يفكر تسبليتل[607] بالرابعة، أي كأس بركة الترتيل، وهو ما لا يلائم (متّى (30:26؛ مرقس 26:14)، أنشودة الشكر التي تعقب الكأس الموزعة. إلّا أن أحكام التقليد الفقهي لم تكن، بالطبع، حاسمة ليسوع.

أمّا النبيذ الذي احتُسي عند وجبة عيد الفصح اليهودي، فلم يكن مسطارًا حتى لو كان من العنب المقطوف في السنة السابقة، أي لم يكن "نبيذًا قديمًا" (يُقارن ص 372). وبحسب الأحكام، ربما كان النبيذ جديدًا ("حاداش") أو قديمًا ("ياشان")، غير ممزوج ("حَي") أو ممزوجًا ("مازوج")، ولا يجوز هنا أن يغيب مذاق النبيذ ورائحته (أو مظهره). وحتى نبيذ منكّه ونبيذ مطبوخ كانا جائزين[608] وقد ظهر النبيذ الأحمر، بسبب الأمثال (31:23)، مرغوبًا فيه[609]. وفي واقع الأمر، كان النبيذ الممزوج بالماء هو المعتاد عند عشاء الفصح. وكـ"ميْزِج"، كان مقدارًا معروفًا (نشيد الأنشاد 3:7)، وهو الذي ربما يُحضّر في طبق ("اَجّن"). وبحسب سفر المكابيين الثاني (39:15)، لا يُعتبر النبيذ وحده ولا الماء وحده، لذيذين، في حين يطيب شرب مزيجهما. وعند المآدب، تتمثّل مهمة الخادم في مزج النبيذ، وهنا يستخدم سخان الماء ("ميحَم") الذي له غطاء معلق على سلسلة في غرفة الطعام[610]. ويُفترض أن يحظى الأكثر وجاهة خلال المأدبة بالخدمة أولًا عند المزج، بعد وجبة الرهبان البنِدِكتيين[611]. وبعد المزج يُفترض، بحسب ر. أليعازر، أن تُمنح البركة للنبيذ[612] لأنه حينئذ يصبح صالحًا للشرب. ويُفترض بالكؤوس الأربع، في حال النبيذ الإيطالي، أن تحتوي معًا على 0.25 لوج (= 0.125 لِتر)، والذي قد يتسبب[613]،

---

(607) Zapletal, *Der Wein in der Bibel*, p. 75.

(608) Tos. Pes. X 1, j. Schabb. 11ª, Pes. 37ᶜ, b. Pes. 108ᵇ.

(609) j. Pes. 37ᶜ.

(610) Pes. VII 13;

يُقارن:

Schabb. III 5, Par. XII 10.

(611) Tos. Ber. V 7.

(612) Ber. VII 7.

(613) j. Schabb. 11ª, Scheck. 47ᵇ f., Pes. 37ᶜ, Tos. Pes. X 1, b. Pes. 109ª.

في حال الاحتساء السريع، بنشوة السكر[614]. ويُذكَر كذلك ذكر مقدار 0.62+0.25 لوج (= 0.156 لِتر)[615]، فكان من نصيب كل كأس حينئذ اللوج الرابع فحسب، أي 312.0 أو 0.39 لِتر. وقد افترض المرء بالكأس أن تكون بعرض إصبعين، وبعلو إصبع واحد ونصف الإصبع وثلث الإصبع، أي 1.83 من الأصابع[616]، بحيث كان هناك حيز كافٍ للماء. وعادة ما اعتُبرت ثلاثة أجزاء من الماء وجزء من واحد النبيذ هي المزيج الصحيح إذا كان النبيذ قويًا[617]. وفي حال النبيذ الساروني الأضعف، ربما يكفي جزآن من الماء مع جزء واحد من النبيذ[618]، مع أن الأحكام نصت على وجوب أن يكون مذاق النبيذ ورائحته ومظهره متوافرة، وأن نبيذًا غير ممزوج جائز (يُنظر أعلاه).

أمّا الامتناع عن تناول النبيذ، فكان شيئًا غير مألوف؛ فهو ظهر من تلقاء نفسه، حين امتنع المرء، بحسب سفر اللاويين (29:16)، عن الأكل والشرب في يوم الغفران[619]. وفُرض لاحقًا في يوم ذكرى تدمير الهيكل (9 أب) واليوم الذي يسبقه، جنبًا إلى جنب مع الامتناع عن أكل اللحوم[620]. وعند الحزن، يمتنع المرء عن تناول اللحوم والنبيذ (سفر دانيال 3:10)، ثم فُرض في وقت لاحق الامتناع عن تناولهما حتى دفن الميت[621]. ومن هنا كان للأمر صلة بحقيقة أن واجب عمل الخير يستدعي شد عضد من يلبس ثوب الحداد من خلال التبرعات المقدمة بعد الدفن ("هِبرا"، صموئيل الثاني 35:3، 5:13، يُقارن 17:12)[622]. ويشمل ذلك الشراب، الذي أصبح تقديمه في ما بعد

---

(614) Tos. Pes. I 28, b. ‘Erab. 64b, Lev. R. 37 (101b).

(615) Ibid.

(616) بحسب b. Pes. 109a، ربما كان مكيال ربع لوج من النبيذ من أجل الفصح 2×2 من الأصابع بعلو 0.20+1.50 (أي 1.7).

(617) b. Schabb. 77a.

(618) Nidd. II 7, Schir R. 7, 3 (68b), Bem. R. 1 (2b).

(619) Jom. VIII 1.

(620) Ta’an. IV 7, Ta’an. IV 11.

(621) Sem. 10, b. Mo. k. 23b.

(622) يُنظر أيضًا:

Mo. k. III 7, Tos. Mo. k. II 17, Sem. II 9. XI.

إلى الفقراء في إناء من زجاج ملون تقليدًا، وإلى الأغنياء في زجاج أبيض[623]. وتثبت "كأس التعزية" ("كوس تَنحوميم")، كما هو وارد في إرميا (16:7)، عمر ذلك التقليد[624]، وتطور بعدئذ الرأي القائل: في مأدبة العزاء والسلوى، فإن عشر كؤوس من النبيذ (ثلاث قبل المأدبة وثلاث خلالها وأربع بعدها) ملائمة جراء النشوة المترتبة على احتسائها لإعادة الوضع السابق لمن يلبس ثياب الحزن إلى ما كان عليه[625]. إلّا أن المواساة ("بِركَت أَبيليم")، التي تنتهي بمنح البركة: "سبحان الذي يواسي من يلبس ثوب الحداد!"، لم تَغب عن ذلك[626].

وعند الركابيين [جماعة من القينيين أو المديانيين تنتسب إلى يهوناداب بن ركاب]، كان الامتناع عن النبيذ على صلة بأن الأب الأول أراد أن يكون من هُم خلفه بلا بيت ثابت ولا زراعة حبوب ولا غرس كرمة، أي أرادهم بدوًا رحَّالًا (إرميا 7:35 وما يلي). وإذا ما افتُرض بالكهنة، بحسب سفر اللاويين (9:10)، حزقيال (21:44)، في أثناء عملهم في المكان المقدس الامتناع عن النبيذ والشراب المسكر، في النهار والليل[627]، فإنما كان هذا مراعاة لقدسية المكان وأهمية واجباتهم غير المسموح بالإخلال بها. وبعد تدمير الهيكل، استمر المرء في مطالبة الكهنة بهذا الامتناع خلال أيام عملهم السابقة، وهو ما اعتبره يهوذا الثاني أمرًا غير ممكن[628]. والامتناع الحقيقي تمثّل في إحجام صاحب النذر عمّا فرضه على نفسه من عدم تناول جميع منتوجات الكرمة (سفر العدد 3:6، 4؛

---

(623) Tos. Nidd. IX 17, b. Mo. k. 27ª.

(624) يُنظر أيضًا: Ber. R. 67 (144ᵇ).

(625) b. Keth. 8ᵇ.

(626) Mo. k. III 7, b. Keth. 8ᵇ, Sem. 10, Vajj. R. 23 (61ª), يُقارن: Sem. 14, حيث 2 قبل المأدبة، و5 خلالها، و3 بعدها.

(627) Ta'an II 7, يُقارن: Siphra 46ᵇ f., Tos. Kerit. I 20, b. Kerit. 13ᵇ.

(628) j. Ta'an. 65ᵈ, b. Ta'an. 17ª.

عاموس 12:2). وينطبق الأمر كذلك على من تريد أن تكون أم صاحب النذر، مثل أم شمشون (القضاة 4:13 وما يلي). وقد عاش يوحنا المعمدان (لوقا 15:1، 33:7) كصاحب نذر، ولكن يسوع لم يكن صاحب نذر. وبحسب تسبليتل[629]، ربما تصرفت أم صموئيل على هذا النحو أيضًا، لأنها ردت على تهمة السكر التي تسببت بها صلاتها بصوت عالٍ، مؤكدة أنها لم تشرب النبيذ والمسكر، وهي امرأة حزينة (صموئيل الأول 13:1 وما يلي). إلّا أن سلوكًا واحدًا في المكان المقدس يكون موضع زجر؛ فامتناع الـ"نازير"، الذي تحدده الشريعة اليهودية بشكل دقيق، وفقًا لسفر العدد (3:6، 4)، والذي يُفترض به أن يشير إلى العنب والزبيب والنبيذ والخل والمسكر، وكل صنف من عصارة العنب، وحتى العجم والقشر[630]، لا بد من أن يعني التخلّي عن هذا كله، والذي يُعَدّ من ملذات الحياة، وهو ما يَفترض وجود علاقة نشطة بشكل خاص مع الرب.

ويمكن النظر إلى تأثير النبيذ من زوايا مختلفة؛ إذ هو ذو فائدة لأنه يُفرِح (القضاة 13:9 [الله والبشر]؛ المزامير 15:104؛ زكريا 7:10؛ الجامعة 19:10؛ يُقارن صموئيل الثاني 28:13؛ راعوث 7:3؛ سيراخ 31:34) في حال جرى احتساؤه بشكل معتدل (سيراخ 27:34 وما يلي، 20:40). ولذلك يقدَّم المسكر والنبيذ إلى الهالك والحزين كي ينسيا بؤسهما (إرميا 7:16؛ الأمثال 6:31 وما يلي). وينعش النبيذ من أصابه العياء (صموئيل الثاني 2:16). ويدلك المرء الجسد بالنبيذ (الجامعة 3:2). وينطوي الاستمتاع بالحياة على احتساء النبيذ بقلب طيب (الجامعة 7:9). وكان الإسرائيليون فرحين عند الأكل والشرب (الملوك الأول 20:4)، ولكن ليس من دون احتساء النبيذ، وهو ما يشترط اعتدال المزاج عند بوعز (راعوث 7.3:3).

يدعم احتساء الـ"تيروش" نمو العذارى (زكريا 17:9)؛ فمن يستطيع شرب النبيذ يصبح وجهه ساطعًا[631]، ويُسعَد ذلك الذي يستطيع الحصول

(629) Zapletal, *Der Wein in der Bibel*, p. 51.

(630) يُقارن:

Naz. VI 1. 2, Tos. Naz. IV. 1. 2, Siphre, Nu. 23. 24 (7ᵇ f.),

يُنظر أعلاه، ص 303 وما يليها، ص 349، 376 وما يليها.

(631) Vajj. R. 36 (99ᵃ).

على نبيذ ولبن بلا ثمن (إشعيا 1:55). كما أن تأثير النبيذ يُعزَّز من خلال الغناء والموسيقى (سيراخ 5:35). وفي حفلة السكر، قد تصدح القيثارة والجنك [الطنبور] والدف والناي (إشعيا 12:5). ويحب ندماء الشراب العزف على الأوتار ("نحينوت")، لأن ذلك يعكس مزاجهم (المزامير 13:69). وبالطبع يتوقع المرء سعادة حقيقية من النبيذ في العالم المقبل، إلا أنه كثيرًا ما يعطي الآن دفعة ("تِقالا")[632]. وفي ملكوت الله، يُشرب النبيذ من جديد (متّى 29:26؛ مرقس 25:14)، حين يقوم الرب بسقي شعبه من كأس المواساة (الخلاص)[633]، ويكون النبيذ المحفوظ في العنب منذ الخليقة قد أضحى ظاهرًا[634]. وردًّا على سؤال عن فائدة النبيذ، تأتي الإجابة[635]: "إنه يمنح الأشرار (من خلال تناوله) أجر هذا العالم (على فضائل محتملة)، بحيث يخسرون العالم المقبل، ويواسي الأتقياء الحزانى"؛ "فهو يحمر وجوه الأشرار في هذا العالم ويجعلها تصفر في العالم الآخر"[636].

وللزيت والنبيذ تأثير علاجي للجروح (لوقا 34:10)، يُقارن "ألُنتيت"، مزيج من الزيت والنبيذ (يُنظر ص 261، 263، وكذلك ص 375 وما يليها). وبعض النبيذ يفيد المعدة (تيموثاوس الأولى 23:5)[637]. ويُعتبر النبيذ أفضل العلاجات، فحيث لا يوجد نبيذ، يحتاج المرء إلى سموم[638]، ولذلك يُحضر المرء للمرضى نبيذًا[639]. كما أن وضع النبيذ والخبز المنقوع بالنبيذ على العين ذو فائدة[640]، وفي النبيذ شفاء للأطفال الصغار إن سُكب عليهم

---

(632) Vajj. R. 12 (32^b).

(633) Midr. Teh. 75, 9, Ber. R. 88 (118 ^b f.), j. Pes. 37^c.

(634) b. Sanh. 99^a, Ber. 34^b,

يُقارن: متّى 29:26، مرقس 25:14،

Jesus-Jeschua, pp. 165f.

(635) Bem. R. 10 (68^b), b. Sanh. 70^a.

(636) b. Sanh. 70^a.

(637) يُقارن:

Ned. IX. 8.

(638) b. Bab. b. 58^b.

(639) j. 'Ab. z. 44^c.

(640) b. Schabb. 108^b.

خلال الاستحمام[641]، وكما يطيّب الحليب مزاج الطفل، ينشط النبيذ مزاج الكهل[642].

إن كون النبيذ مسكرًا ("شِكّير"، إرميا 7:51) حقيقة معروفة. ولذلك، يفكر المرء أحيانًا في حال الـ"يين" بتأثير النبيذ هذا (التكوين 24:9؛ صموئيل الأول 14:1، 37:25) وينعته بـ"شراب مسكر" ("شيخار"، العدد 7:28، يُقارن أعلاه، ص 376). ويُعتبر السكر أحيانًا منشطًا مرغوبًا فيه، كما في التكوين (34:43)، وحغاي (6:1)، ونشيد الأنشاد (1:5)، حيث يظهر السكر والانتشاء ("شاخر"، المصدر "شخرا") نتيجة طبيعية لاحتساء النبيذ. كذلك يُعتبر في التكوين (12:49) أن "التهاب العينين" ("حَخليلي عينَييم"، يُقارن الأمثال 29:23) إثبات طبيعي على وفرة العنب في منطقة القبيلة. ومع ذلك، يعلم المرء أن السكر الشديد يترتب عليه فقدان الوعي ونومًا عميقًا (التكوين 21:9؛ إشعيا 26:49)؛ فالنبيذ والنوم يعودان بالمنفعة على الأشرار وحدهم، بينما يعود على الصالحين بالضرر. وبناء عليه، يعود النبيذ بالفائدة على العالم من خلال الأشرار (الذين يصبحون عاطلين من خلاله)، وبالضرر من خلال نبيذ الأتقياء (الذين تذهب فضائلهم سدى)[643]. وقد تكمن النية بالإسكار ("شِكّير"، صموئيل الثاني 13:11؛ حبقوق 15:2؛ "هِشكير"، إرميا 57:51؛ يُقارن التثنية 42:32)؛ فمن يجد نفسه في وضع مثل هذا، فهو "شِكّور" (صموئيل الأول 36:26؛ الملوك الأول 9:16، 16:20؛ إشعيا 14:19)، ويتصرف على هذا الأساس ("هِشتَكّير"، صموئيل الأول 14:1)، فهو سكر ("شِكّارون"، حزقيال 33:23، 19:39). ولأن السكْر يكون عادة على صلة بعشاء، فإن السكارى ينتمون إلى الليل (الرسالة الأولى إلى أهل تسالونيكي 5)، وليس إلى النهار (أعمال الرسل 15:2).

وعن مذاق النبيذ (بالآرامية "طِعيم حَمرا") يتحدث سفر دانيال (2:5)، ويشير إلى تأثيره المسكر. وتُعلمنا التجربة أن لوجًا بأكمله (= 0.5 لِتر)

---

(641) Tos. Schabb. XII 13.

(642) Midr. Mischle 23, 29.

(643) Sanh. VIII 5, Siphre, Dt. 220 (114[b]), Midr. Tann.,

نقلًا عن التثنية 21:21 (ص 131).

قد يؤدي إلى فقدان الوعي بالكامل[644]، وأن شرب النبيذ في أثناء تناول الطعام[645]، على دفعات، لا يسكر[646]؛ فالمسرف في الطعام والشراب يشرب الكأس دفعة واحدة، والرزين في دفعتين، والمغتر بنفسه في دفعات ثلاث[647]. ومن اعتاد الشرب كثيرًا وبكثرة، هو "سوبي" (التثنية 20:21؛ الأمثال 20:23 وما يلي؛ يُقارن "سابا" إشعيا 12:56)، وما يحتسيه هو "شراب" ("سوبِ" إشعيا 22:1؛ ناحوم 10:1؛ هوشع 18:4)؛ لأن من خواص الابن الفاسد الذي ينبغي رجمه بالحجارة أنه سكير أيضًا (التثنية 20:21)، وهذا ما دفع الشريعة اليهودية إلى تحديد[648] أن الأمر يتعلق هنا بنصف لوج من النبيذ الإيطالي أو بلوج كامل (= 0.5 لِتر) من النبيذ، بغض النظر عن الصنف، والتي ربما تُشرَب دفعة واحدة؛ ذلك أن النبيذ يجب أن يكون رخيصًا وغير ممزوج وما عاد مختمرًا، أي أن يكون عمره ثلاثة أيام، وهذا ما يُشدَّد عليه[649].

وبسبب تأثير النبيذ المهيِّج (الكلمة العبرية الأصلية كانت "هِرووو"، وليس "هِرأو" [هِرعو، فعل أمر من رأى بالعامية الحورانية] "أنظر")، سقى أحدهم الفيلة قبل المعركة "دم" عنب وتوت، والتي تصور المرء لون كلاهما كونه داكنًا (سفر المكابيين الأول 34:6)[650]. وتدفع خاصية النبيذ الممزوج المربكة للحواس إلى تقديمه للمحكوم عليه بالإعدام[651]، فتوضَع هنا قطعة صغيرة من البخور ("لِبونا") في الكأس التي حرصت نساء نبيلات على التبرع بها[652]. وقد عرض الصالبون على يسوع نبيذًا ممزوجًا بمرّ[653] (مرقس

---

(644) Bem. R. 10 (72ᵇ),

يُقارن:

Jesus-Jeschua, p. 136.

(645) j. Pes. 37ᵈ.

(646) j. Pes. 37ᶜ, Schek. 4ᵇ. Ber. 11ᵃ.

(647) b. Bez. 25ᵇ.

(648) Sahn. VIII 2, Siphre, Dt. 220 (114ᵇ).

(649) b. Sanh. 70ᵃ.

(650) يُقارن بفنو (Bévenot) في التعليق وأعلاه، ص 369 وما يليها.

(651) Bem. R. 10 (68ᵇ).

(652) b. Sanh. 43ᵃ, Sem. II 9.

(653) يُقارن ص 375.

23:15)؛ وبحسب متّى (34:27)، ولوقا (36:23)، ويوحنا (29:19)، ربما كان ذلك خلًّا (ص 403)[654].

وإلى التبعات السيئة المترتبة على التعود على شرب النبيذ، يظهر العوز نتيجة للمصاريف المرتبطة به، وعدم الغنى (الأمثال 17:21؛ سيراخ 1:19). وبشكل خاص، فإن تأثيرًا شريرًا للشراب المسكر هو الهيجان المترتب عليه (سيراخ 29:34 ومايلي)، ولذلك ربما حصل في أعمال الرسل (13:2، 15) سوء فهم من حيث اعتبار التأثير المنشط لروح الرب كونه نشوة نبيذ؛ فالنبيذ يسري مباشرة إلى الأسفل، إلّا أنه يلدغ في النهاية مثل الأفعى، فترى العين ماهو غريب، ويتحدث القلب بشكل ملتوٍ (الأمثال 31:23-33). وتكون النتيجة شجارًا وضربًا وعيونًا محمرة (الأمثال 29:23؛ يُقارن التكوين 12:49). ويغوي شرب النبيذ فوق المعدل بممارسة الخطيئة من أي نوع (سيراخ 1:19، نهاية العالم عند باروخ 4، باليونانية). ويحصل ميل إلى الزنا (رؤيا يوحنا 8:14؛ أناجيل البطاركة الاثني عشر 14-16)[655]؛ فوظائف الدماغ يصيبها تشويش والرأس يصبح مضروبًا[656] والعقل يصبح مشوشًا (إشعيا 7:28؛ حزقيال 11:4؛ الأمثال 1:20). ومن يشرب كثيرًا ينسَ في النهاية أعضاءه المئتين والثمانية والأربعين[657]؛ فهو يتمايل (المزامير 27:107)، ويترنح (إشعيا 17:51، 22؛ حبقوق 16:2؛ المزامير 5:60)، ويسقط على الأرض[658] ويتعرى (التكوين 21:9؛ حبقوق 15:2؛ مراثي إرميا 21:4)، وينام نومًا عميقًا (التكوين 21:9، 24، 35:19؛ إرميا 39:51، 57؛ الأمثال 34:23 ومايلي). وعوضًا عن الرأس، يشعر البدن بتبعات شرب النبيذ

---

(654) يُقارن:

Jesus-Jeschua, p. 175.

(655) يُنظر أيضًا:

Bem. R. 10 (68[a]).

(656) Midr. Teh. 80, 9 (182[a]).

(657) Vajj. R. 12 (32[b]).

(658) Midr. Teh. 80, 9, Jalk. Machiri Ps. 80, Nr. 22.

السيئة[659]، ويحصل غثيان وتقيؤ (إشعيا 8:28؛ إرميا 27:25، 39:51، 57؛ حبقوق 16:2)؛ فمن يشرب كثيرًا يتقيّأ في نهاية الأمر كل ما في معدته[660].

وهكذا، هناك سبب كافٍ للتحذير قبل السكر (إشعيا 22:5؛ الأمثال 20:23 وما يلي، 29:23 وما يلي؛ سيراخ 1:19 وما يلي، 25:34؛ طوبيا 15:4؛ أناجيل البطاركة الاثني عشر 14؛ لوقا 34:21؛ رسالة رومية 13:13؛ كورنثوس الأولى 10:6 وما يلي؛ أفسس 18:5؛ غلاطية 21:5). وويل للأبطال من شرب الخمر وكذلك لمازجي المسكر (إشعيا 22:5، يُقارن سيراخ 25:34)، وبئس أن يكون الكهنة والأنبياء سكيرين (إشعيا 7:28). ومن الملوك يُطلب الامتناع عن النبيذ، لأنهم يشغلون منصب قضاة (الأمثال 4:31)، فيستنتج المدراش في إثر ذلك أن من المفترَض ألّا يشرب القاضي والمعلم قبل الحكم وقبل التعليم ربع لوج من النبيذ[661]، ولا يُفترض بمطران طائفة مسيحية أن يكون مدمنًا شُرب النبيذ (تيموثاوس الأولى 3:3؛ تيطس 7:1).

ولأن السكر يؤدي إلى فقدان الاستقلالية، فقد تعني الكأس المقدمة غواية وتغريرًا (إرميا 7:51؛ رؤيا يوحنا 8:14)، وكذلك صورة لغضب وعقابًا يُحكم به على شخص (إشعيا 17:51، 22؛ إرميا 15:25 وما يلي، 27:25 وما يلي، 12:49؛ حزقيال 31:23 وما يلي؛ حبقوق 16:2؛ المزامير 9:75؛ مراثي إرميا 21:4؛ رؤيا يوحنا 8:14، 10، 19:16، 6:18، 15:19)، أو ربما يكون صورة مصير قاسٍ يبعثها الرب لغاية معيّنة (متى 22:20؛ 39:26؛ مرقس 36:14؛ لوقا 42:22؛ يوحنا 11:18). وهنا يُستخدم نبيذ غير ممزوج (المزامير سليمان 14:8؛ رؤيا يوحنا 10:14).

ولتوضيح التأثيرات السلبية لعصارة العنب التي خلقها الرب، يسرد المدراش[662] الأسطورة التالية التي لها صلة بالحكاية العربية الواردة في

---

(659) Siphre, Dt. 48 (84ª).

(660) Vajj. R. 12 (32ª).

(661) Bem. R. 10 (68ᵇ).

(662) Midr. Tanch., Ausg. Mantua 1565, 6ᶜ, (ليس في طبعة بوبر Ausg. Buber). المقدمة وحدها تبدو شبيهة Ber. R. 36 (72ᵇ f.).

ص 387: "عندما ذهب نوح لزراعة كرم العنب، جاء الشيطان ووقف أمامه وقال: 'ماذا تزرع؟' فأجاب: 'كرم عنب. ثماره حلوة، طازجة أكانت أم مجففة، ومنه يصنع المرء نبيذًا يفرح القلوب'. حينئذ قال الشيطان: 'هيا، لنكن شركاء في هذا الكرم!' وافق نوح على ذلك. عندئذ أحضر الشيطان حَمَلًا، وأماته في أسفل الكرمة، ثم أسدًا، ثم خنزيرًا، ثم قردًا، وترك دمه يقطر في كرم العنب. وقد أدى هذا إلى المغزى القائل إن الإنسان يشبه حملًا جاهلًا قبل أن يشرب من النبيذ، وبطلًا شبيهًا بالأسد إذا شربه باعتدال، وخنزيرًا يلوث نفسه بالبول وأشياء أخرى حين يكثر من الشرب، وقردًا يرقص وينكت ويتحدث عما هو سخيف بشكل علني، ولا يعلم ماذا يفعل حين يكون سكران". وبحسب صيغة أخرى[663]، تحوّل كأس واحدة من النبيذ الإنسان إلى شاة، وكأسان إلى أسد، وثلاث وأربع كؤوس إلى خنزير.

يُستخدم النبيذ مع الماء الشديد الملوحة ("موربيس" = باللاتينية *muries*)، لتحسين مذاقه. ويمكن تخليل الخروب الطازج ("حاروبين") في نبيذ معتق، وخروب قديم في نبيذ جديد[664]. كما توجد خضروات معلَّبة ("كِباشيم") تُخلَّل بالنبيذ والخل[665].

الخل

لا يُشرب، في واقع الأمر، الخل ("حومِص"). وعلى الرغم من أنه ناتج من النبيذ، فإنه لا يحصل على منح البركة نفسها، وقد يبقى دونما منح بركة[666]. بناء عليه، ينطبق دعاء التبريك الذي يُستخدم في جميع الأشياء التي لم تنبت من

---

(663) Jalk. Schim. I 10.

(664) Schebi. VII 7 (Cod. Kaufm.), Tos. Schebi. V 14.

(665) ‘Ab. z. II 6. 7, Tos. ‘Ab. z. IV 8.

(666) Vajj. R. 36, Ausg. Konst. 1512, Ven. 1545,

إلا أنه بحسب:

Saloniki 1593, Midr. Schem. 16 (47ª), Ber. VI 1, 3,

يبقى النبيذ والخل ملزمين منح البركة.

الأرض، وينطبق كذلك على الماء[667]: "سبحانك أنت ربي الذي أصبح من خلال كلمته كل شيء" ("شِهَكول، كول نِهِيا بِدِبارو").

إنه لتعذيب حين يعطى المرء العطشان خلًا بدلًا من النبيذ (المزامير 22:69). كما أعطي إلى يسوع المصلوب (متّى 48:27؛ مرقس 36:15؛ لوقا 36:23؛ يوحنا 29:19). وبحسب متّى (34:27)، أعطي الخل له قبل الصلب وممزوجًا بالمِرّ، حينئذ ربما كان ذا تأثير (المزامير 22:69)، حيث تقف "روش" (السبعونية *χολη*) إلى جانب الخل؛ لأن المرء رأى الترنيمة المقدسة وقد تحققت في شراب الصلب؛ فالنبيذ الممزوج بالمر الوارد في مرقس (25:15) (ص 375، 400) يَظهر أمرًا ملائمًا للغاية[668]، وما عدا ذلك، لا بد من أن المرء كان قد أحضر الخل شرابًا رخيصًا، مع أن الماء ربما يعادل وجهة النظر هذه بشكل أكبر. لكن، يُذكر الخل (راعوث 14:2)، غماسًا لخبز الحصادين، ويُذكر أيضًا عند الحصادين في الحر[669]. وإلى البيادر أحضر المرء أطعمة معدة بالخل[670]؛ فالخل جيد في الحر[671] إذ هو يُسكِّن الروح وينعشها[672]. إلّا أن المدراش[673] يرى في الغمس في الخل صورة لآلام المسيح كما ترد في إشعيا (5:53)[674]. وما له صلة بالخل عصارة الحصرم ("بوسِر") الذي يمكن تناوله في السنة السبتية في الحقل مع الخبز[675]. وبالطبع، يبقى الخل غير مريح للأسنان (الأمثال 26:10)، وهو ما يذكّر بتأثير الحصرم فيها (ص 349)،

(667) Ber. VI 3.

(668) يُنظر أيضًا:

Jesus- Jeschua, pp. 175, 187f.

(669) Vajj. R. 34 (93ª).

(670) راعوث ر. 14:2 (15أ)، ترجوم راعوث 14:2.

(671) b. Schabb. 113ᵇ.

(672) j. Schabb. 14ᵈ, Jom. 45ª.

(673) راعوث ر. في المصدر السابق.

(674) يُقارن:

Der leidende und der sterbende Messias, pp. 49f.

(675) Schebi. IV 8.

إلّا أنه شافٍ من أوجاعها، وبالتالي هو خير على الشر وشر على الخير[676]؛ فالمعتاد هنا هو رشف الخل ثم بصقه، ولكن يُفترض بالمرء في السنة السبتية بلعه بدلًا من بصقه، أو التغميس فحسب[677]. كذلك الأمر في حال ألم الخواصر، فمسحها بالخل مفيد[678]. وفي حال وجع الرأس، لا يعاد استخدام النبيذ والخل، ولذلك حُرِّما في يوم السبت[679]. غير أن مثل هذا الاستخدام يحصل[680]، وربما كان ذلك ممكنًا في حال وجع اليد والقدم[681]، ومن يبتلع عَلَقًا أو دبورًا، عليه تناول الخل[682].

يؤثر القمح والشعير في الخل بشكل مُقلِّص، ولكن ليس بشكل مُخمِّر ("مَحميص")[683]. كما أنه يجعل نطرون ("نيتِر") أو نيترات حامض الكربونيك يهيج (الأمثال 20:25)، وهو ما قد يحصل عند استخدامه للغسيل (إرميا 22:2) (ص 277). ويُستخدم الخل بشكل أساسي، إلى جانب النبيذ، لتخليل ("كابَش") الخضروات، التي يمكن تخليلها من دون هذه الإضافات[684]. وتُخلَّل اللحوم بالخل[685] والرشاد بالخل والزيت والخلة [نبتة عشبية موطنها حوض البحر المتوسط] باللاتينية Ammi[686]. أمّا نوع الكافيار الذي جرى تخليله بالخل، فيدعى "أُخسيجارون" (= *δξυγαρον*)[687].

---

(676) j. Schabb. 14c.

(677) Tos. Schebi. VI 3.

(678) Schabb. IV 4, j. Schabb. 14c f, Schebi. 38a, b. Schabb. 111a, Bez. 18b.

(679) Tos. Schabb. XII 11;

يُقارن:

Tos. Schebi. VI 8, Ma’as. sch. II 3.

(680) Tos. Ter. VII 1.

(681) b. Schabb. 109a.

(682) b. ‘Ab. z. 12b.

(683) Tos. Pes. II 4.

(684) ‘Ab. z. II 6. 7, Tos. ‘Ab. z. IV 8.

(685) b. Ber. 56a, Pes. 74b, Chull. 111a.

(686) Tos. Schabb. IV 13.

(687) j. Ma’as. sch. 53b, Schebi 38b,

("اِقسِجورين").

ويغمس المرء سلطة الخس في الخل[688]. كما أن الخل جيد للملفوف المر (أو سلطة الهندباء)[689]. أمّا هريسة الثمار ("حَروسِت") الخاصة بعشاء الفصح[690]، فكان عند تغميس الخبز (متّى 26:23؛ مرقس 14:20؛ يوحنا 13:26)، مخللة بالخل بحسب عاروخ. وبحسب ابن ميمون[691]، تتألف الهريسة من تمر وتين مجفف أو زبيب مهروس يُخلط بالخل والتوابل. وقد شاهدت لدى يهود إسبان في القسطنطينية في سنة 1899، عوضًا عن "حَروسِت" من الزبيب، غماس الخل. وفي القدس، شهدت لدى يهودٍ يمنيين في سنة 1900 عشاء فصح مقرونًا بـ"حَروسِت" من الزبيب والتمر واللوز والجوز والتفاح والرمان المهروس، وقد مُزجت بالنبيذ، وتتبيلها بالفلفل والزنجبيل والقرفة. وغُمّس الخبز بغماس من البقدونس ربما كان ممزوجًا بالخل.

5. العنب والنبيذ في الاقتصاد والتجارة

في سنة 1907، وجدت عند أوهاغن[692] وحده تقريرًا عن كروم العنب في اقتصاد فلاحي في قرية زيف جنوب الخليل. وأُدرج 15 دونمًا (= 1.3785 هكتارًا) من كروم العنب قيمتها 3000 فرنك في الممتلكات، وقد أنتجت 400 "رُطل" (= 1000 كلغ) زبيبًا، بيعت بـ440 فرنكًا. وكانت الظروف في المستعمرة الألمانية سارونا، بالقرب من يافا، مغايرة، حيث بلغت قيمة ما أنتجته 4 هكتارات كروم عنب 10,000 فرنك، وحققت محصول عنب بقيمة

(688) j. Ma'as, sch. 55[c].

(689) Ekha R. 3 (54[b]),

يُقارن "عاروخ"، وأدناه، كلمة "عُلت".

(690) Pes. II 8, X 3, Tos. Pes. X 9,

يُقارن:

Jesus-Jeschua, p. 112.

(691) هـ. حاميص ومَصّا 7 2؛

VII 11,

يُقارن:

b. Pes. 116[a].

(692) Auhagen, *Beiträge zur Kenntnis der Landesnatur und der Landwirtschaft Palästinas*, pp. 73f.

2880 فرنكًا. وفي الحالة الأولى، بلغ الربح 6.8 في المئة وفي الأخرى 3.46 في المئة فقط.

تراجع إنتاج النبيذ كثيرًا في السنوات الأخيرة، لأنه، إضافة إلى الضرائب، استوجب دفع 60 جنيهًا استرلينيًا للحصول على امتياز بيع النبيذ. وعوضًا عن ذلك، فإن زراعة البرتقال والليمون في المنطقة الساحلية صارت أكثر فائدة. ووفقًا لمعطيات رسمية، يعود الفضل فيها إلى بنك جمعية الهيكل (Tempelgesellschaft) في القدس، ثم سرت على السنوات 1930–1932 الأرقام التالية للنبيذ والكونياك والعرق، علمًا أن الكونياك يُصنَّع وفقًا لطريقة أوروبية.

السنة	إنتاج (لِتر)	استهلاك ذاتي (لِتر)	تصدير (لِتر)
		نبيذ	
1930	4,250,926	918,467	1,074,807
1931	2,838,652	724,831	1,014,565
1932	3,155,929	795,772	1,376,198
		كونياك	
1930	238,789	33,702	13,594
1931	147,250	34,324	21,030
1932	160720	35298	27813
		عرق	
1930	81,762	184,273	3011
1931	52,568	243,743	575
1932	52,944	242,967	2897
		مشروبات روحية أخرى	
1930	371,171	133,386	11,104
1931	196,802	72,069	4040
1932	420,912	81,692	------

ويتضح عدم التناسب بين الكمية المنتجة من العرق أصلًا واستهلاك العرق، من خلال التقليد المحلي المتَّبَع في تحويل الكونياك إلى عرق من خلال التقطير.

تقدم *Palestine News Service* الصادرة في 5 نيسان/ أبريل 1934 أرقامًا غير متشابهة كليًا. ووفقًا لذلك، وصل تصدير النبيذ في سنة 1932 إلى 1,256,000 لِتر بلغت قيمتها 27,005 جنيهات استرلينية. وفي سنة 1933، بلغ 943,000 لِتر قيمتها 22,270 جنيهًا استرلينيًا. لكن معطيات دائرة الزراعة والأحراج تتحدث في تقريرها بشأن إنتاج النبيذ عن 3,112,671 لِترًا لسنة 1932، و2,979,371 لِترًا لسنة 1933 (مع احتساب الكونياك والعرق والمشروبات الروحية الأخرى) في فلسطين. ويلفت بونه (Bonne)[693] إلى أن تصدير النبيذ في سنة 1921/1922 بلغ 1,591,500 لِتر. ونتيجة لتقييد زراعة الكرمة، تراجع إلى 1,074,807 لِترات في سنة 1930. وكان قد صُدّر من العنب في سنة 1926 كمية بلغت 216,000 كلغ وصلت قيمتها إلى 1920 جنيهًا استرلينيًا. وفي سنة 1930 صُدّر منه 525,000 كلغ، بلغ عائدها 3829 جنيهًا استرلينيًا.

وبخصوص أسعار العنب والزبيب والدبس بالمفرق، هناك معطيات على الصفحات 346، 351، 383.

في الأزمنة القديمة

من الأرقام المذكورة أعلاه، والتي لولا إنتاج النبيذ في المستعمرات اليهودية، وكذلك الألمانية، لما كانت ممكنة، يتبيّن لنا أن فلسطين، كما يفترض ذلك العهد القديم (ص 298 وما يليها)، كانت، بحسب طبيعتها، بلد عنب مهمًا، بحيث يجوز للمرء افتراض أن ظروفًا مشابهة سادت في الأزمنة القديمة، حتى حدد الإسلام زراعة الكرمة، على الرغم من غياب جميع المعطيات الإحصائية.

---

(693) Bonne, *Palästina, Land und Wirtschaft* (1932), p. 94.

وبحسب إشعيا (23:7)، فإن ثمن كرم عنب جيد يحتوي على ألف دالية يساوي 1000 شاقل. وفي حال قُطف منه عنب بقيمة 1000 شاقل، يحصل الناطور (نشيد الأنشاد 11:8 وما يلي)، على خُمسه. وفي حكاية رمزية، يُشدَّد على أن كرم عنب يحتوي على 100 شجرة كرمة يُعطي سنويًا 100 جرة من النبيذ. ولكن إذا أتى الريع نفسه من 50 أو 40 أو 30 أو 20 دالية، حتى من دالية واحدة، فإن هذا أفضل للمالك من كرم العنب كله[694].

وكان للنبيذ شأن مهم في التجارة، ونتج من ذلك وجود تجار نبيذ ("تَجّار"[695]، "حانِواني"، ج. "حانِوانيم")[696]، وبالتالي حوانيت نبيذ أيضًا ("حانوت"، ج. "حَنويوت")[697]. ولم يكن الـ"قَبّيلا"[698] ساقيًا فحسب، بل تاجر نبيذ أيضًا[699]، حيث تباع جِرار نبيذ[700]، ويمكن أن يكون مخزن نبيذ ("مَرتيف") كله موضوع الشراء[701]. ويستطيع التاجر شراء النبيذ من خمس عصارات وصبّه في جرة واحدة كبيرة ("بيطوس" = $\pi\iota\theta o\varsigma$). أمّا تقديم النبيذ مخففًا بالماء، وحتى لو أخبره المرء بذلك، فيُعتبر ممنوعًا، لأن التاجر يكون حينذاك غشاشًا[702]. كما أن عليه ألّا يخزن نبيذًا في الحانوت، لأن ذلك ربما يتبعه خداع الشاري في ما يتعلق بجودة النبيذ[703]. ولا يجري ذكر تصدير النبيذ الفلسطيني في سياق الأعمال التجارية. وقد اشترت دمشق بضائع وقدمت نبيذ حلبون (حزقيال 18:27؛ يُقارن أعلاه ص 322). وبحسب أخبار الأيام الثاني (14.9:2)، قدّم سليمان طعامًا إلى قاطعي الخشب التابعين لحورام

---

(694) j. Ber. 5c,

يُقارن:

Koh. R. 12 (132a).

(695) Bab. m. IV 12.

(696) j. Dem. 24d.

(697) Bab. m. IV 11. 12; Tos. Bab. b. VI 7, Ber. R. 86 (186a), b. Bab. m. 60a.

(698) Tos. Bab. m. XI 30, Ekha R. 1, 1 (20b).

(699) يُقارن أعلاه، ص 390.

(700) Tos. Bab. b. VI 6.

(701) Bab. b. VI 2, Tos. Bab. b. VI 7-9.

(702) Bab. m. IV 11, 12.

(703) Tos. Bab. m. III 27.

ما يساوي المقدار نفسه من النبيذ والزيت عوضًا عن الحبوب. وقد غاب النبيذ في المعطى المشابه في الملوك الأول (25:5)، أي أنه ربما إضافة. ويجري الحديث هنا أيضًا عن صنيع مقدَّم إلى حورام، لكن يتم في عزرا (7:3) تقديم طعام وشراب (بالتأكيد نبيذ) وزيت للصيدونيين والصوريين، لقاء قيامهم بنقل خشب الأرز. أمّا بابل آخر الزمان، فتتاجر، من ضمن منتوجات أخرى غيرها، بالنبيذ والزيت (رؤيا يوحنا 13:18).

ث. الضرائب والرسوم

ليس هناك ضريبة فقراء محددة نوعًا ما على محصول الكرمة، كما هي حال الزيت (يُقارن ص 281 وما يليها)؛ ففي عيد التجلي (19 آب/ أغسطس) الذي يُصادف نضوج العنب (ص 336)، يجري إحضار سلة عنب إلى الكنيسة لمباركتها وتوزيعها (يُقارن ص 282). وفي الخليل، لا يقدس المسلمون أي شيء من الكرمة لأن النبيذ ممنوع على إبراهيم ("الخمر ممنوع للخليل"). غير أن بعد تصنيع الـ"دبس"، يجري في قرية يطا توزيع الدبس والزيت بين الفقراء مدهونًا على قطع من الخبز كـ"سماط للخليل" (يُقارن المجلد الأول، ص 584).

وتحصل الدولة على الـ"عُشر" من محصول كروم العنب (يُقارن ص 283). ولتحديد المحصول، يقوم، باسم القرية، شخص جدير بالثقة بدور الـ"مخمن" بالمرور عبر الكروم، في مقابل أجر (في جِفنَا 3 ليرات) لقاء تحديد محصول كل مالك على انفراد. وخلال فترة الـ"تخمين"، يُسمح للمرء بقطف الثمار للأكل، لكن ليس للبيع. ويقوم المخمِّن بتقديم اللائحة ("قائِمة") إلى الـ"مختار"[704] الذي يقوم بدوره بإعداد لوائح وتوزيعها وفقًا للضريبة الحكومية المفروضة على المُلّاك. وإذا كان يجب دفع 60 جنيهًا استرلينيًا أخرى للتمتع بامتياز حق البيع (ص 405)، يصبح من المفهوم حينئذٍ أن نبيذًا محليًا يمكن تصنيعه حين يتعلق الأمر بكميات كبيرة، كما هي الحال في المستعمرات اليهودية، وفي المخزن التعاوني للطائفة [الإنجيلية] في المستعمرة الألمانية سارونا[705].

---

(704) يُقارن المجلد الثالث، ص 165.

(705) بناءً على معلومات:

Oberlehrer Bauer, *Jerusalem*.

من وجهة نظر فعل البر والإحسان، لا يمكن أن يفصل عن هذا الفعل التحريم القانوني على المالك بعدم ممارسة ("عوليل") اللقاطة في كرم عنب وجمع ("لِقّيط") فرادى الثمر ("بيْرِط")، لأن اللقاطة وفرادى الثمار هي من نصيب الفقراء (سفر اللاويين 10:19؛ التثنية؛ يُقارن سيراخ 25:30 (= 17:33) وص 340 وما يليها). ويشكل هذا الأمر سببًا بالنسبة إلى الشريعة اليهودية لتحديد أي حبوب عنب تُحسب "عوليلوت" (ص 304)[706]، وأن اثنين فقط لا ثلاثة من حبوب العنب الملقاة، والتي تسقط بعد القطف، تُعتبر "بيْرِط" من نصيب الفقراء[707]، ولكن ليس الفقراء وحدهم يتمتعون بحق اللقاطة وفرادى الثمر، بل كل شخص حالما يعود الفقراء بعد ذهابهم إلى الكرم[708]. ويبقى محط جدل القول إن ثمار اللقاطة، إذا لم يأتِ كرم العنب بشيء آخر، هي من نصيب المالك[709]. ولأن فريضة زاوية الحقل ("بيآ"، سفر اللاويين 9:19، 22:23) تُلزم كرم العنب أيضًا (ص 284)، يجب اعتبار قرابة حصة من ستين حصة من الموجود هي حق للفقراء[710]. ومع ذلك، لا يجوز في حال الكرمة المرفوعة ("داليت") إلّا للمالك قطف ثمارها وتوزيعها على الفقراء[711]. أمّا المنسي ("شِخحا") (التثنية 19:24)، فيُعزى، في حال الكرمة المتعرشة ("عاريش")، إلى حبّات العنب التي لا يمكن الوصول إليها باليد، وفي حال الكرمة المرقدة ("رَجليت") التي جرى إغفالها[712]. وإلى ذلك يتبع أيضًا، بحسب التثنية (28:14، 12:26)، عُشر الفقراء المفروض كل ثلاث سنوات (ص 287).

---

(706) Pea VII 4, VIII 1, 7, 8, Tos. Pea III 11. 15, j. Pea 20ª, Siphra 88ª, Siphre, Dt. 285 (124ᵇ).

(707) Pea VI 5, VII 3, Siphra 88ª.

(708) Pea VIII 1.

(709) Pea VII 7, Siphra 38ª.

(710) Pea I 5,

يُقارن I 2.

(711) Pea. IV 1.

(712) Pea VII 8, Siphra, Dt. 285 (124ᵇ).

يُقارن ص 284.

وقد سبق في ص 285 أن تحدثت، بحسب سفر اللاوين (23:19 وما يلي)، عن لزوم ترك ثمار شجرة مزروعة حديثًا بلا أكل ثلاث سنوات وتناول ثمار السنة الرابعة في الهيكل. وبحسب الشريعة اليهودية، فإن تناول عصارة العنب في السنوات الثلاث الأولى يستتبع التأنيب[713]. وفي واقع الأمر، يُفترض إحضار ثمرة السنة الرابعة إلى الهيكل في شكل سلعة، من نطاق سفر يومي في محيط القدس. إلّا أن المرء سمح في نهاية الأمر، ومن خلال هذه المنطقة أيضًا، ببدل سفر، مع أو من دون إضافة خُمس القيمة، وذلك بحسب التثنية (24:14-26)، بحيث يُصرَف على ذبائح ونبيذ ومسكر، وغيرها ممّا يجب تناوله في الهيكل[714]. إلّا أن مدرسة هيلل مثّلت الرأي القائل إن على المرء أن يحضر كل شيء إلى المعصرة، وأي نبيذ منه يُستهلك في الهيكل[715]. وحتى يستطيع كل شخص أن يعرف ما إذا كان كرم العنب يندرج تحت هذا القانون، على المرء التأشير عليه في السنوات الثلاث الأولى من خلال تربة طينية ("حَرسيت")، وفي السنة الرابعة من خلال كتل ترابية[716] ("قوزِزوت")، والتحذير من خلال ذلك بأن المرء يختلس إذا سلط يده عليه. وهنا يُفترض قيام لزوم السنوات الأربع، بحسب سفر اللاوين (23:19 وما يلي)، والتثنية (6:20؛ 30:28)، وإرميا (5:31)، وسفر المكابيين الأول (56:3)، حين يحتاج الكرم المزروع حديثًا إلى "تنظيف" ("حِلّيل")، قبل أن يأكل منه المالك، الذي يُفترض ألا يُطلب منه تأدية الخدمة العسكرية، بشكل حر[717].

وعادة، يجب في كل عام، باستثناء عام عُشر الفقراء (ص 409)، تناول عُشر المسطار في الهيكل، مع الاستعانة بلاويي منطقة المالك (التثنية 17:12

---

(713) Ter. XI 3.

(714) Ma’as. sch. V 2, 3.

(715) Ma’as. sch. V 3, Pea VII 6.

(716) بحسب عاروخ "أرض سمراء".

(717) يُقارن:

Siphre, Dt. 195 (110b), Midr. Tann.

نقلًا عن التثنية 6:20 (ص 120)،

Sot. VIII 2, Tos. Sot. VII 18, 20.

وما يلي، 22:14 وما يلي)، مع الإذن بتحويله قبل ذلك إلى مال (التثنية 25:14 وما يلي).

وثمة تقييد غريب لزراعة الثمار هو عدم تقليم ("زامَر") الكرمة في السنة السبتية وفي سنة اليوبيل، وعدم قطف ("باصَر") عنب السنة السبتية كـ "عِنَّبي نازير": "عنب غير معالج"، رغمًا عن المالك وخدمه ومواليه (سفر اللاويين 5:25 وما يلي، 11:25)[718]. ولأن، بحسب الخروج (11:23)، يُفترض في السنة السبتية إراحة الأرض، كذلك كرم العنب أيضًا[719]، استنتج المرء من ذلك أنه لا يُسمح بالقيام بأي عمل في كرم العنب، إذا كان تأثيره يمتد إلى نطاق السنة السبتية. وبناء عليه، يُفترض بالمرء في الشهر الأخير من السنة السادسة ألّا يقوم بزرع الكرمة أو تركها تتكاثر[720]. ولا يؤخذ في الحسبان عصر العنب ولا عمل الزبيب في هذه السنة. إلّا أن الغاية الحقيقية للقانون ليس ما هو مذكور في الخروج (11:23) من أكل الفقراء للثمار وبعدهم الحيوانات البرية؛ إذ إنه يجوز للمالك وأناسه أيضًا، بحسب سفر اللاويين (5:25 وما يلي، 11:25) (يُنظر أعلاه)، الأكل منه، وهو ما يقوم المرء بترتيبه، بحيث يستطيع الجميع الأكل منه، إذا كان المحصول وافرًا، ووحدهم المالك وأناسه يأكلون منه إذا كان المحصول ضعيفًا[721]. وفي واقع الأمر، يُفترض براحة العمل في اليوم السابع أن تجد نظيرًا لها في راحة العمل في السنة السبتية والسنة الخمسينية، وتذكّر بأن الرب هو السيد الحقيقي للأرض.

أما الضرائب الحقيقية المقدَّمة إلى خدم الهيكل، فتكمن في بواكير الثمار ("بِكّوريم")، التي تشمل العنب والمسطار والنبيذ (ص 287 وما يليها، وص 340، 384). وربما يشير الخروج (28:22) إلى المسطار الفائض من حاوية المعصرة في حال الدمعة ("ديْمَع") التي لا يجوز تأخير رسومها. أمّا

---

(718) Siphra 105[b] ff.

(719) يُقارن:

Mekh., Mischp. 20 (Ausg. Friedm. 100[b]), Mischna und Tosephta, *Trakt. Schebi'ith.*

(720) Schebi. II 6.

(721) Mekh., Mischp. 20 (Ausg. Friedm. 100[b]).

"مِلياّ": "ملء"، فربما كان، بحسب العدد (27:18)، حيث تقارَن ضريبة عُشر اللاويين المقدمة إلى الكهنة مع ملء حاوية المعصرة، على أنها تعني الشيء ذاته، ينسحب هنا على البيدر، حيث تفترض السبعونية ذلك وهي تتحدث عن ضرائب البيدر والمعصرة، في حين يفهم المدراش[722] "مِلياّ" على أنها ذات صلة ببواكير الثمار، و"ديْمَع" كونها ذات صلة بالعطية. وبشكل موضوعي تتمتع كل من عطية الكهنة ("تِروما") وعُشر اللاويين ("مَعَسير") بأهمية كبيرة، وفيهما يُشمل العنب والنبيذ (ص 288 وما يليها)، والعنب حالما يفقد خاصية الحصرم ويصبح نصف ناضج ("هِبئيشو")[723].

وكتبرع ("نيْسِخ")، كما سكبها يعقوب على "مَصّيبا" بيت إيل (التكوين 14:35)[724]، فإن النبيذ يتمتع بأهمية كبيرة في الهيكل. وممّا له صلة بجميع قرابين الحرق اليومية المرتبطة بالأعياد الرسمية، يجب سكب ربع هين (= 1.5 لِتر) من النبيذ على مذبح الحرق (الخروج 40:29 وما يلي؛ سفر اللاويين 13:23، 18، 37؛ العدد 24:15، 7:28-10، 14 وما يلي، 24، 31، 6:29، 11، 16، 22، 25، 28،31، 33 وما يلي، 37 وما يلي). كما أن قرابين الحرق الخاصة تشتمل على تقدمة نبيذ (العدد 15:6، 17، 5:15، 7، 10)، بحيث يجري إلحاق ربع هين بقربان حمل، وثلث هين بكبش، ونصف هين بعجل. وحين تُقدَّم، في القربان اليومي، تقدمة النبيذ إلى كبير الكهنة، في أحد الأطباق الذهبية المذكورة في الخروج (29:25، 16:37)، العدد (7:4)، يقوم الكاهن بالانحناء ويسكبها في الأعلى على الركن الجنوبي الغربي لمذبح قربان الحرق[725]. وبحسب الخروج (9:30)، لا تقدم على مذبح البخور أي تقدمة. أمّا وسائل التبرعات الرسمية، فإنها كانت مثل وسائل المستخدمة للقرابين، والتي يجب أخذها من مُلك الهيكل الذي استُكمل من التقدمات الطوعية

(722) Mekh., Mischp. 19 (Ausg. Friedm. 97a), Mekh. deR. Jischma'el, p. 318.

(723) Ma'as. I 2,

يُقارن أعلاه، ص 303.

(724) يُقارن كتاب اليوبيلات 7:21؛ 5:32.

(725) Tam. VII 3, Zab. VI 2.

("نِدابوت") (يُقارن الخروج 29:35؛ أخبار الأيام الثاني 14:31)[726]، ولكنه استند لاحقًا، وبشكل أساسي، إلى تقدمة نصف الشاقل التي كان على كل بالغ القيام بها كل سنة[727]. وفي العهد الفارسي، قدّم ملك الفرس مئة بث من النبيذ سنويًا عطايا للهيكل (عزرا 22:7، يُقارن الآيات 17، 6، 9، تحديد سيريس Cyrus). وفي أروقة الهيكل، كان هناك حجرات ("لِشكا"، ج. "لِشاخوت"، أخبار الأيام الأول 26:9؛ أخبار الأيام الثاني 11:31 وما يلي؛ نحميا 40:10، 4:13، 7-9) أو مخازن ("أوصار"، ج. "أوصاروت"، أخبار الأيام الأول 26:9؛ نحميا 12:13 وما يلي)، مع مراقبين خاصين (أخبار الأيام الأول 26:9؛ أخبار الأيام الثاني 12:31 وما يلي؛ نحميا 44:12، 4:13، 13)، وقد عُيّن أحدهما مشرفًا على التبرعات (أخبار الأيام الثاني 14:31). وهناك تم وضع تقدمات وأعشار الحبوب والمسطار والزيت (نحميا 40:10، 5:13، 12). وبالطبع، احتوت حجرة خاصة خمَّن المرء لاحقًا وجودها في الركن الغربي - الجنوبي لرواق النساء[728]، على النبيذ والزيت الخاصين بالهيكل.

ولأن الملوك يحصلون على عُشر كروم العنب، فإن هذا ما يُعتبر، بحسب صموئيل الأول (14:8)، أمرًا شائعًا (يُقارن ص 290). كذلك في أخبار الأيام الثاني (9:2)، يؤخذ من الشعب عشرين ألف بث من النبيذ وتُرسل إلى قاطعي الأخشاب التابعين للملك حورام، على الرغم من أن الملك امتلك كروم العنب (أخبار الأيام الأول 27:27) ومخازن ("مِسكِنوت") للحبوب والمسطار والزيت (أخبار الأيام الثاني 28:32). وفي المدراش[729]، سبق أن جرى الحديث عن ضريبة الرأس ("جُلجولِيّوت") وضرائب السلع ("ارنونِيّوت"، يُقارن "أرنونا")، التي تُسقط على الكرمة. ويبدو الأمر كما لو أنه فَرْض ضرائب على أعداد الكرمة ومقدار ريعها كما كان يحدث في العهد الروماني.

(726) يُقارن:
Men. XII 5.

(727) يُقارن المجلد الثالث، ص 182 وما يليها.

(728) Midd. II 5.

(729) Midr. Teh. 80, 9.

ملحق المجلد الرابع

كان يفترض في ص 70 وما يليها، وص 259 أن نذكر تحريم الشريعة اليهودية[1] على الإسرائيليين الأوائل خبز ("بَت") وزيت ("شيْمِن") الوثنيِّين، ولكن يجوز استغلالهما ("هَنايا"). وهنا يمكن الافتراض أن التحريم ينطبق على الأكل، في حين أن الاستغلال يعني استخدامًا مختلفًا، وكذلك في التجارة أيضًا[2]. وافترض يوسيفوس أن من غير الجائز أن يتناول اليهود زيتًا وثنيًا[3]، بينما الحاخام (يهوذا الأول حوالى سنة 175 ميلادية) ومحكمته وحدهما سمحا بالزيت[4]؛ فقد اعتُبر التحريم أحد الأحكام الثمانية عشر التي اتفقت عليها مدرستا شماي وهليل بأغلبية الأولى (Schabb. I 4, Tos. Schabb. I 16)؛ فهما حرّمتا خبز بنات الوثنيين وأجبانهن وزيتهن (j. Schabb. 3c)، وبحسب ابن ميمون (حول Schabb. I 4)، ونبيذهن أيضًا. وبحسب وثيقة دمشق (Ausg. Rost 14, 10)، لا يجوز أن يبيع المرء الوثنيين من البيدر والمعصرة، في حين يسمح المشنا (‘Ab. z. V 7)، من حيث المبدأ، ببيع النبيذ.

وكان الحديث في ص 391 عن تحريم النبيذ المُتبرّع به. وهنا يجب إضافة أنه، بحسب Ab. z. II 3. 4، بشكل عام يُحرّم نبيذ الوثنيين والخل المستخرج

(1) ‘Ab. z. II 6 (Cod. Kaufm.).

(2) إلّا أن المرء يستطيع طرح السؤال عمّا إذا كان التحريم ينطبق على الاكتساب للتملك، وجواز استخدام ملكية غريبة.

(3) Antt. XII 3, 1, Bell. Jud. II 21, 2, Vita 13.

(4) ‘Ab. z. II 6, j. ‘Ab. z. 41d, b. ‘Ab. z. 35b. 36a.

منه وبزور العنب ("حَرصَنّيم") وقشوره (زَجّين)[5] بشكل كامل، حتى من أجل الاستغلال. وحري بالذكر ما يرد في العهد القديم (دانيال 1:8)، من نجاسة مفترضة لِـ"بَت بَج" (طيب المذاق) ونبيذ الوثنيين. وبحسب طوبيا (1:10 وما يلي)، يُقارن يهوذا (5:10، 12:19)، فإن طعام الوثنيين ونبيذهم محرم على اليهود الورعين. وبحسب كتاب اليوبيلات (22:16)، فربما سبق أن حرم إبراهيم على خلفه الأكل مع الوثنيين، يُقارن الخروج (34:6). ومهما يكن الأمر، فالمسألة لا تتعلق بالنجاسة الشعائرية المترتبة على طعام وثني[6] والذي على المرء تجنبه، وبالتالي يفترض بالتواصل مع الوثنيين أن يتوقف، وهو ما يأخذه أعمال الرسل (11:3)، غلاطية (2:12)، كورنثوس الأولى (8:1، 7) في الاعتبار.

ومن الألغاز المجموعة في فلسطين عند رووف (Ruoff) (ألغاز عربية، ص 19) التي تنتمي إلى أداة الخبز "طابون"، وص 74 وما يليها، تذكر الألغاز التالية:

1. "جَمَلنَ هيش هيش	جملنا، قف قف
"بياكُل لَطع وبِخرَ عيش"	يأكل روثًا[7] ويُبَرِّز خبزًا
2. "اِشِي مِن قَلعِتين	شيء من صخرتين[8]
وبِلبس كُلّ يوم بَدلتين"	ويرتدي كل يوم بذلتين[9]

---

(5) بحسب:
Cod. Kaufm.

(6) يُقارن:
Schürer, *Geschichte der Juden*, vol. 2, pp. 92f.; Billerbeck, *Kommentar* IV, p. 376;
شولحان عاروخ، يورِديعا 123-138،
Tos. ʻAb. z. IV 6.

(7) المدفأة، يُقارن ص 76.

(8) غطاء وصحن الـ "طابون".

(9) صباحًا ومساء تحدث تدفئة من الخارج.

وإلى المجلد الثاني، ص 64 وما يليها، ينتمي اللغز (الحزورة) الذي ينطبق على المحراث ("السكّة") (رووف، ص 33):

"اِشِي بِفُرّ الدُنيَا ما بِشبَعش"

ما الشيء الذي يلف الدنيا ولا يشبع؟

وإلى المجلد الثالث ص 141 وما يليها، والرابع ص 274، ورووف ص 36 ينتمي (منخل القمح الدقيق، غُربال):

1. "طيرٍ طايِر بِخرَ فَطايِر	طير طاير ويبرز فطائر
كُلّ اِفطيرة قَدّ الحصيرة".	كل فطيرة بمقدار حصيرة[10]
2. "اَبِي عَمَرلي عِمارة	والدي بنى لي عمارة
ما أحسن حيطانهَ	ما أجمل حيطانها[11]
تعِدّ نجوم السَما	تقوم بعد نجوم السماء
وَلا تعد طاقاتهَ"	ولا تستطيع عد كواتها[12]

(10) كوم من بذور الحبوب يتكون على الحصيرة الموجودة في أسفل البيدر مثلًا.

(11) إطار الغربال.

(12) الثقوب في شبكة الغربال.

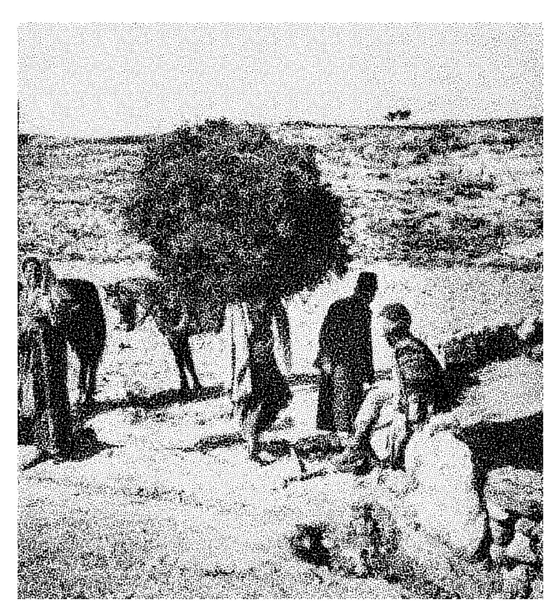
ملحق الصور[1]

(1) جميع أرقام الصفحات الواردة في تعريف الصور تعود إلى النص الألماني. (المحرر)



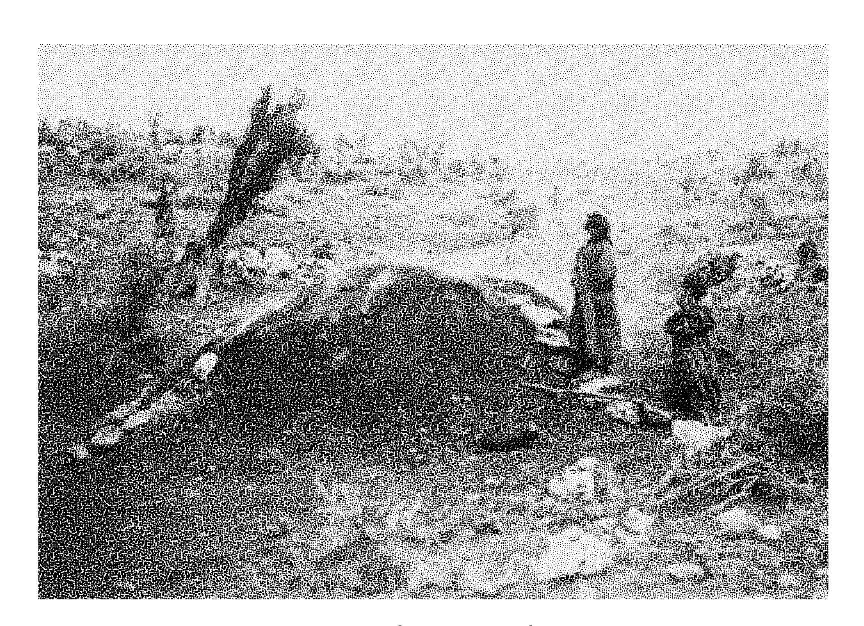
1. نساء مع حطب بالقرب من بيرزيت، ص 1.

(عدسة: هـ. شميدت)



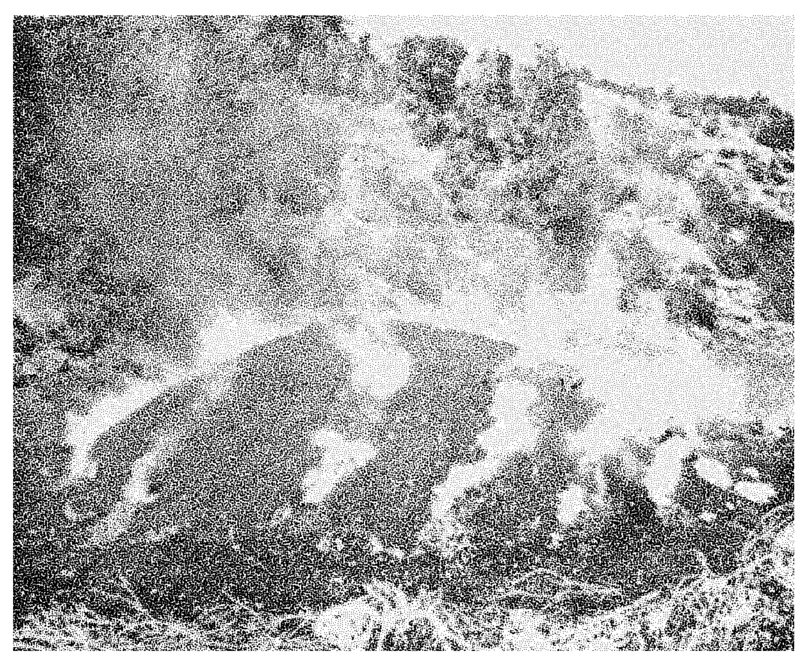
2. نساء مع بنج أسود شوكي بالقرب من الوَلَجة، ص 13.

(عدسة: إي. نستله)



3. كوم تفحيم مع أحجار درج أمام قرية عَجلون، ص 9.

(عدسة: ت. شلاتر)



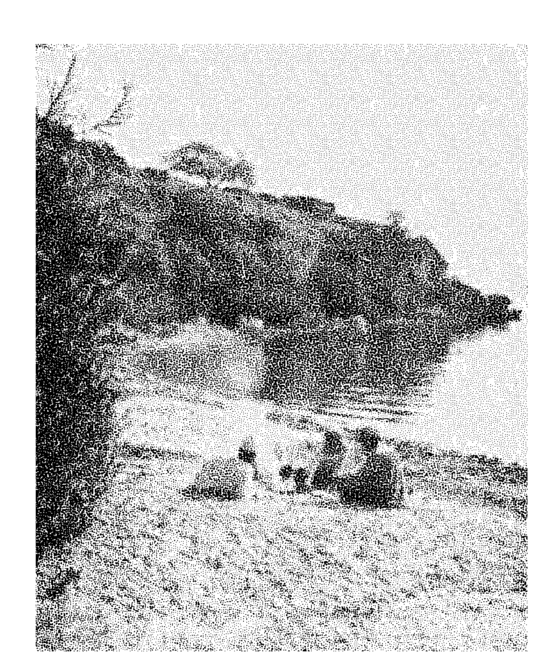
4. كوم تفحيم مشتعل بالقرب من غابة بلوط في وادي مِحنة، ص 9.



5. مواقد طبخ وتدفئة في متحف فلسطين الإنجيلي الألماني في القدس.
يسار: "كانون" مع دلة قهوة، ص 4، 8، 11، وأمامه طبق خشبي صغير ("هِنّابة")، ص 46 مع ملعقة تحريك ("مِغرفة")، ص 142، وفي الوسط "موقدة" مع أطراف ("قُرون") وعليها طنجرة طبخ ("قِدرة")، ص 4، 39 وما يليها،
يمين: "طَبّاخ" مع مقابض وفتحة حرارة، ص 4، 40.
(عدسة: غ. دالمان)

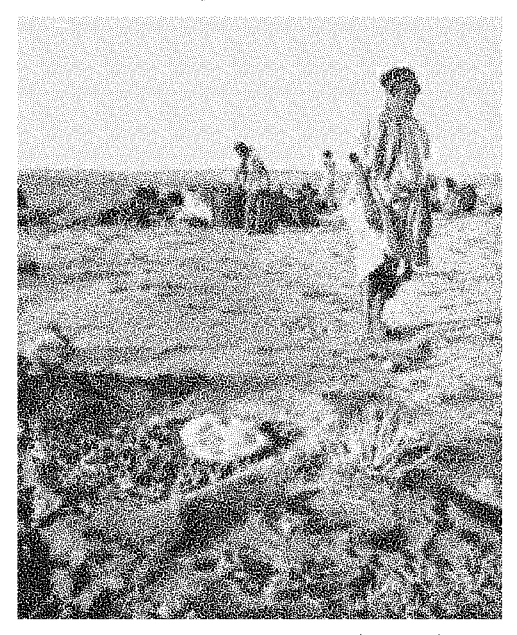


6. موقد تدفئة ("نُقرة")، ص 4، 40 في بيتٍ ذي أقواس [قناطر] في الكرك، في الخلف مخزن تجميع ("خوابِي") للحبوب، المجلد الثالث، ص 191 وما يليها، يسار: بين الأقواس مخازن مفتوحة ("رَواية")، المجلد الثالث، ص 192 وما يليها.

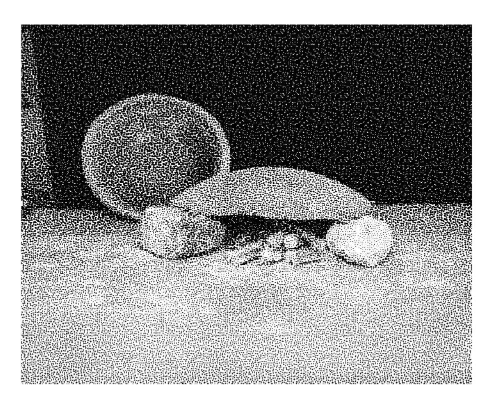


7. نار فحم ربما من أجل شَي السمك على بحيرة طبرية (أسفل تِلّ العريمة)، ص 11، 29، 33.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)

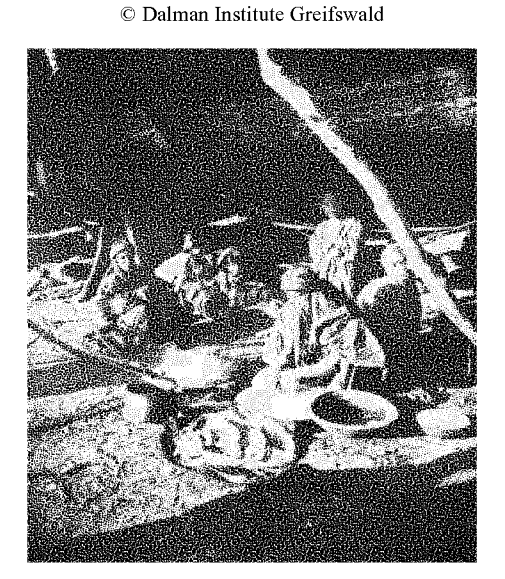


8. خبز رماد الجمر ("قُرص مَلّة") على جمر الفحم في الصحراء، ص 29، 31.



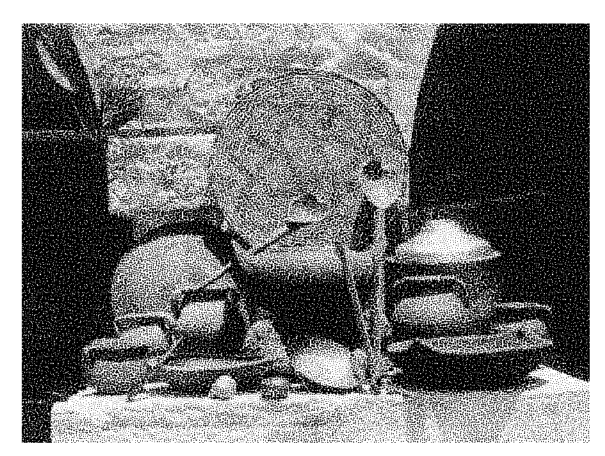
9. طبق خبز حديدي ("صاج") على أحجار موقد (هَوادِي")، ص 39 وما يليها، وحوض عجين خشبي [لَكَن] ("باطية")، ص 46، 82، في متحف معهد الآثار الإنجيلي في القدس.

(عدسة: غ. دالمان)



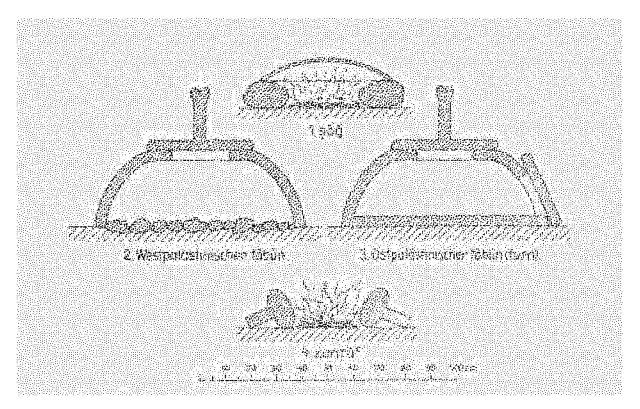
10. خَبْزٌ على صفيح خبز ("صاج")، ص 39 وما يليها، وص 47، في الخيمة عند بدو "العدوان" بالقرب من الكِفرين في غور الأردن الشرقي.
إلى يسار الـ "صاج" قِدر للماء ("طَنجرة")، أمام الـ "صاج" عباءة مع خبز جاهز، أمام المرأة طبقان من العجين ("بَواطِي")، الأيسر معدني من أجل التشكيل والأيمن خشبي من أجل تخمر العجين، وعلى اليمين طبق صفيح للطحين

(تصوير: أميركان كولوني، القدس).



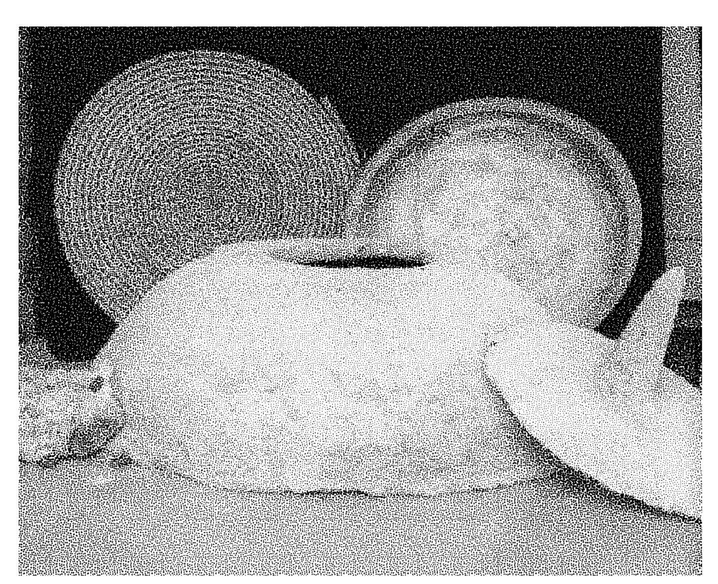
11. أدوات في بيت الفلاحِ. في الأعلى أ. طبق قش ("طبق")، ص 46؛ الصف الأعلى: إلى اليسار ب. صفيح للخَبز ("صاج")، ص 39، في الوسط ت. طنجرة طبخ ("قِدرة") مع ملعقتي تحريك ("مغارف") على موقد طبخ ("موقدة")، ص 4، إلى اليمين ث. قِدر طبخ ("طنجرة") مع غطاء، ص 4، 41؛ الصف الثاني ج. أربع صفائح حليب ("بُرنيّة")؛ الصف الثالث: إلى اليسار صفيحة حليب، ح. صحن خشبي صغير ("هِنّابة") مع سكين جيب ("موس")، في الأمام بصل وبندورة، في الوسط خ. مقلاة حديدية ("قَلاية") للبيض والسمن، د. ملقط نار ("مَلقَط")، ص 24، إلى اليمين (ذ) قلاية فخارية ("مِقلا") لعجة البيض ("قرص مِقلا")، ص 41.

(صورة التقطت في مصح المجذومين في القدس. عدسة: غ. دالمان)



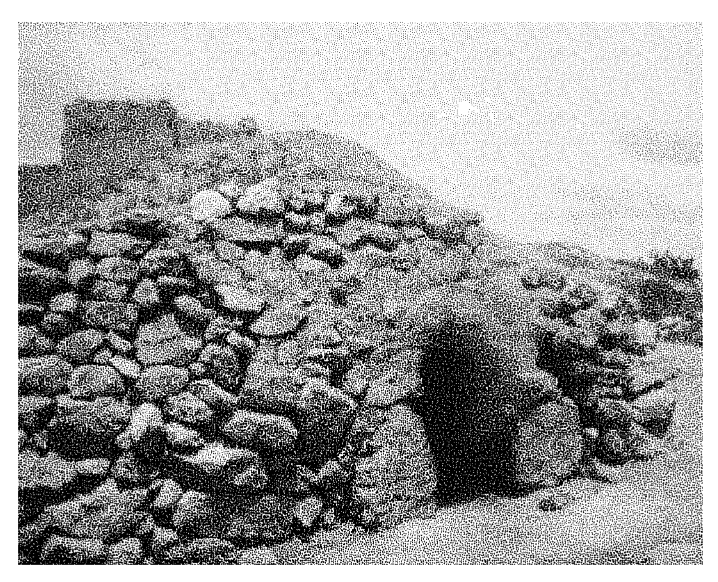
12. أدوات خبز. 1. "صاج" على أحجار موقد، ص 39؛ 2. "طابون" في غرب فلسطين من دون أرضية مع أحجار متوهجة، ص 74 وما يليها؛ 3. "طابون" ("فرن") في شرق فلسطين مع أرضية، ص 78؛ 4. "زَنطوع" على النار، ص 73.

(مقطع عرضي بحسب المقياس، رسم غ. دالمان)

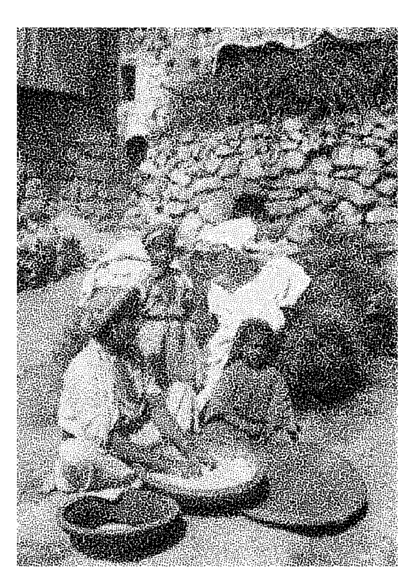


13. "طابون" بلا أرضية مع غطاء، ص 74 وما يليها، وخلفه طبق قش ("طبق")، ص 46، 83، 105، إلى اليمين صحن عجين ("باطية")، ص 46، 82، إلى الأمام يسارًا سلة صغيرة ("قُبعة") لكتلة الخميرة، ص 48، 81.

(صورة التقطت في متحف معهد فلسطين، القدس. عدسة: غ. دالمان)

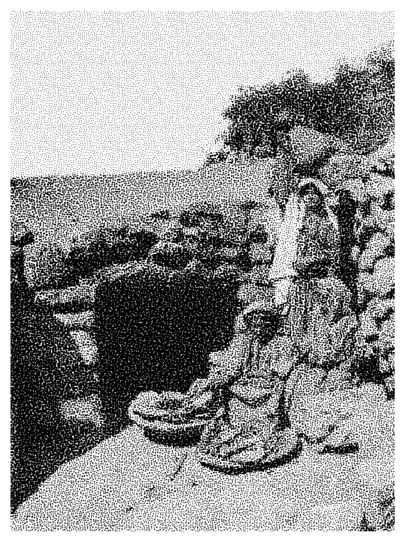


14. كوخ خَبز ("طابون")، ص 77، في "دير الصفا".



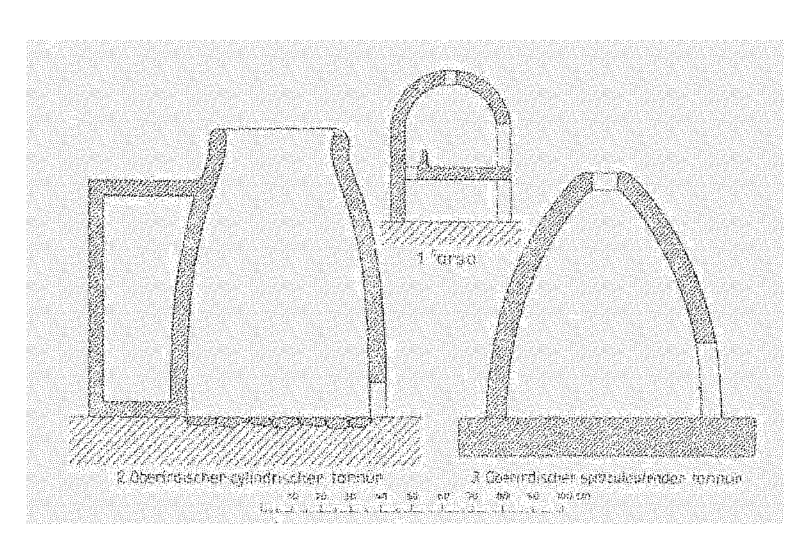
15. امرأة تعجن مع صحن عجين وصحن طحين وطبق قش من أجل الخبز المشكَّل، ص 82، في "رام الله".

(عدسة: خليل رعد، القدس)



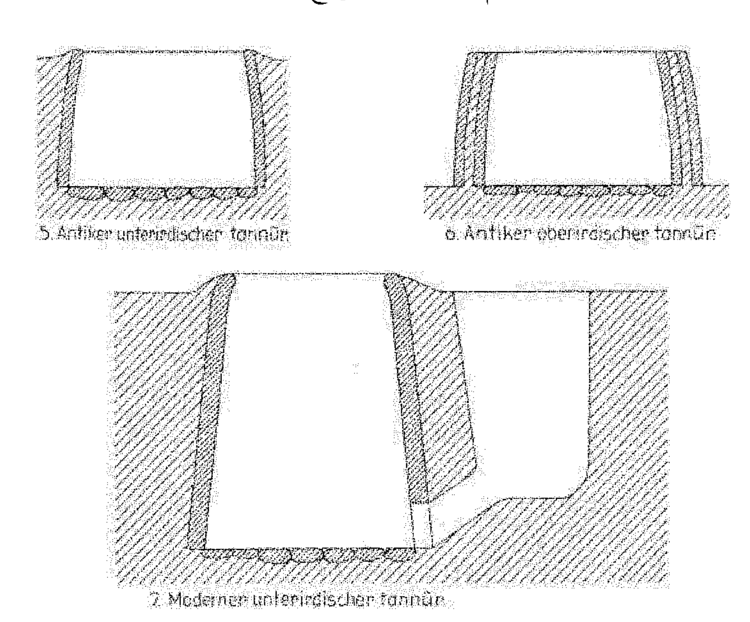
16. امرأة أمام كوخ الخبز، ص 77، مع خبز "طابون" جاهز، ص 84 وما يليها، على صحن عجين وطبق قش في رام الله.

(عدسة: خليل رعد، القدس)



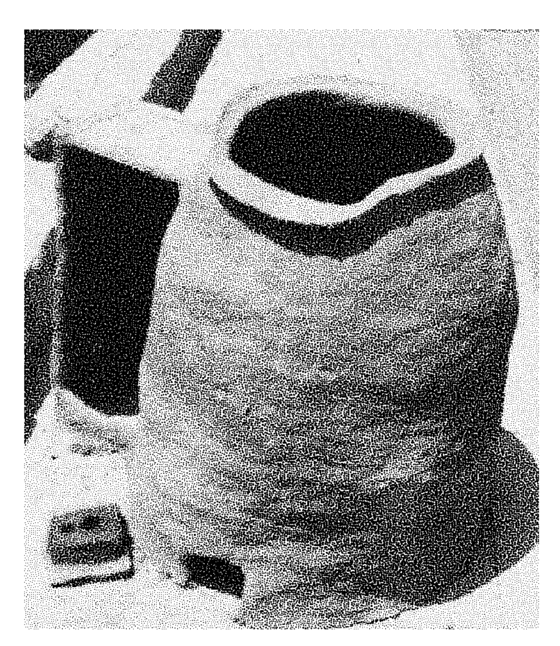
1.17. أداة خبز "عَرصة"، ص 138 وما يليها؛ 2. "تَنّور" أسطواني فوق أرضي، ص 91؛ 3. تَنّور فوق أرضي ينتهي بشكل مدبَّب، ص 94، في مقطع عرضي.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



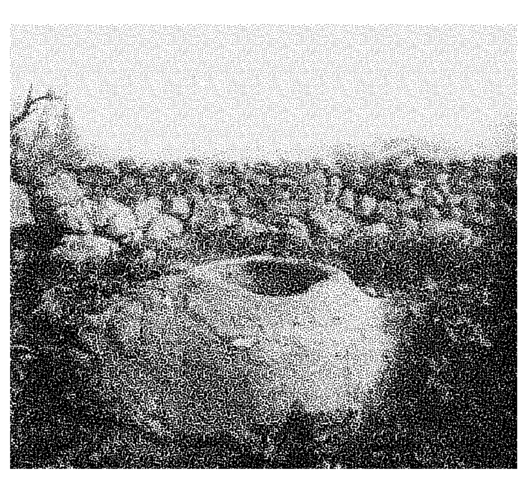
5.18. "تَنّور" تحت أرضي قديم، ص 102؛ 6. "تَنّور" فوق أرضي، ص 102، 7. "تَنّور" تحت أرضي معاصر، ص 88، في مقطع عرضي.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



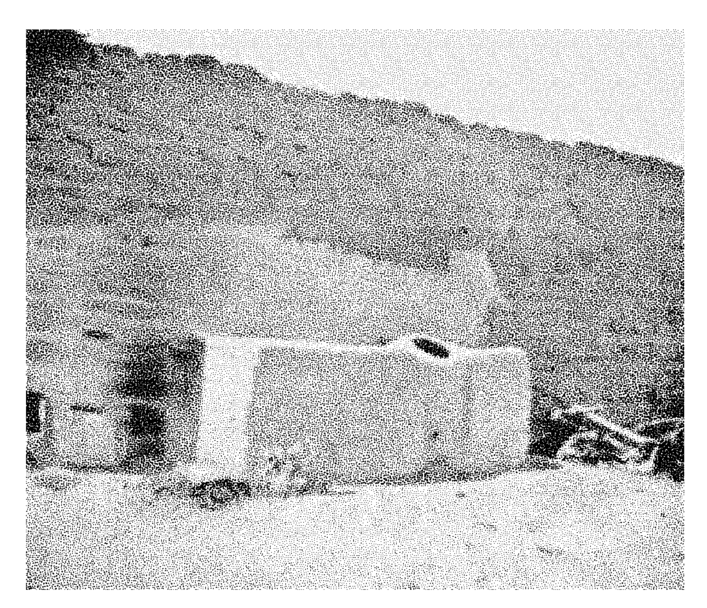
19. "تَنّور" أسطواني فوق أرضي معاصر، بشكل منفرد، مع لوح خَبز، ص 91، وإلى جانبه نموذج صغير للـ "تَنّور" تحت أرضي، في معهد فلسطين، القدس، ص 88.

(عدسة: غ. دالمان)



20. "تَنّور" أسطواني فوق أرضي (مع فتحة تهوية) في دكة حجرية، ص 92، بالقرب من هونين (الجليل الشمالي).

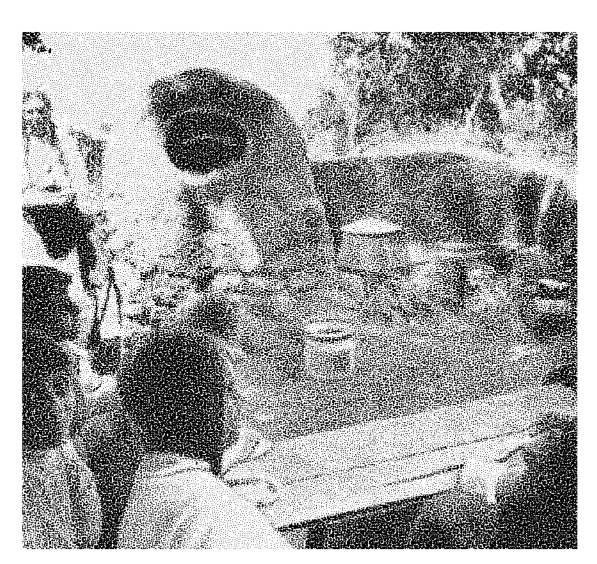
(عدسة: أس. إي. أوريليوس)



21. "تَنّور" أسطواني فوق أرضي مع فتحة تهوية في دكّة، ص 92،
بجانبه إلى اليسار موقد طبخ، القدس.

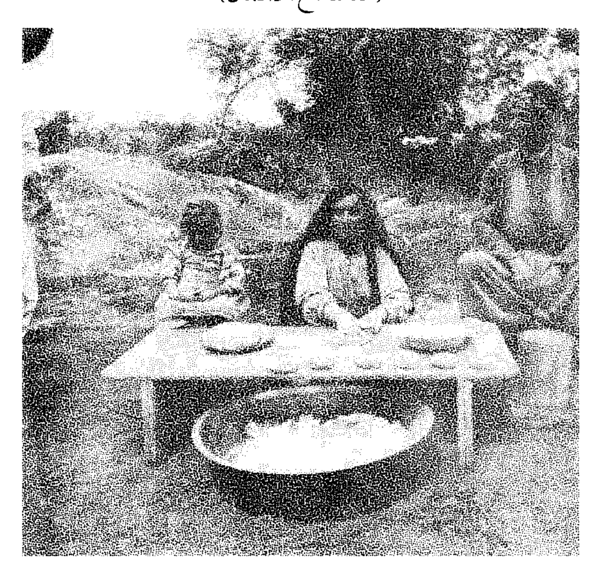


22. "تَنّور" بيضاوي فوق أرضي، ص 93، في كفر بَسين بالقرب من حلب.
(عدسة: غ. دالمان)



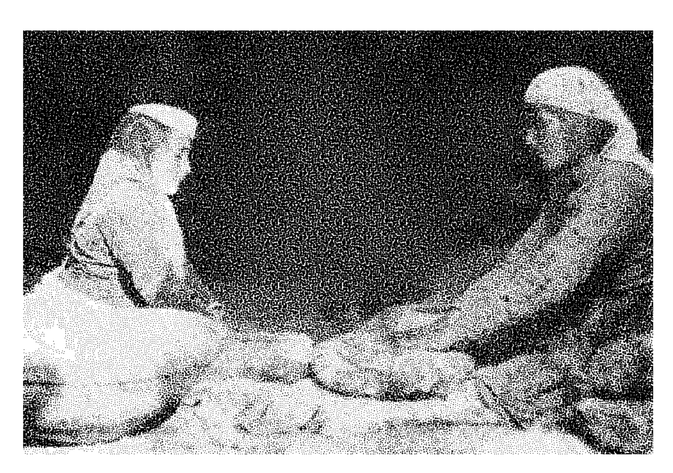
23. "تَنّور" مقبَّب فوق أرضي، ص 95، في حدائق حلب، إلى جانبه موقد طبخ مع قدر طبخ ("طنجرة")، وأمامه لوح للتشكيل، ص 106.

(عدسة: غ. دالمان)



24. حلبية تقوم بتشكيل الخبز للـ "تَنّور" المقوَّس، ص 106، وأمامها وسادة خَبْز ("كارة") وطبق طحين، وعلى اللوح خبز رقيق وغليظ وقد شُكلا قبل الخبز، وتحت اللوح حوض نحاسي ("لَكَن") يحوي غسيلًا.

(عدسة: غ. دالمان)



25. امرأة ومساعدتها في كوخ الخَبز على التَنّور الأسطواني تحت أرضي، وأمام المرأتين ألواح حجرية ("بَلاط") للتشكيل، وأمام المساعدة صحن عجين ("مَعجَن")، وخلف المرأة فتحة الـ "تَنّور"، في بلاط، الجليل الشمالي، ص 105 وما يليها.

(عدسة: غ. دالمان)



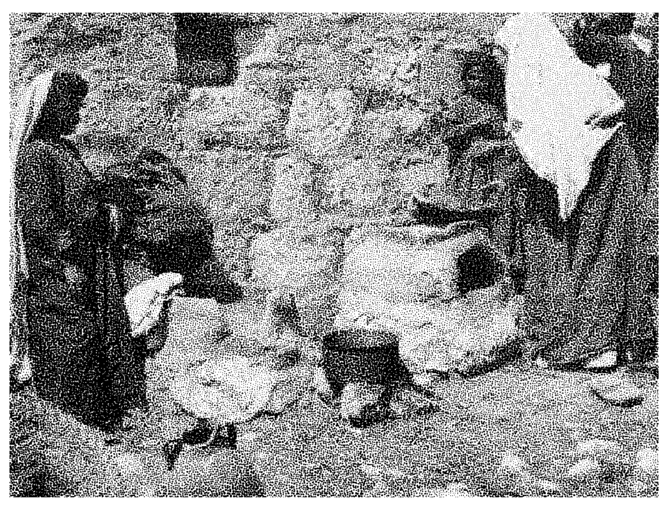
25أ. وجبة طعام مع خبز "تَنّور" (على المائدة وفي أسفلها، وعلى المقعد الفارغ)، ص 113، وأمامها على اليسار موقد طبخ ("كانون"، "طبّاخ")، ص 4، هاون قهوة ("جُرن") ومقلى لتحميص القهوة ("مَحماصة")، على اليمين موقد تدفئة ("نُقرة"، "كانون")، ص 4، مع دلات قهوة وملقط فحم ("مَلقاط") وإبريق ماء للشرب ("بريق") في بيت فلاحي في بلاط، الجليل الشمالي.

(عدسة: غ. دالمان)



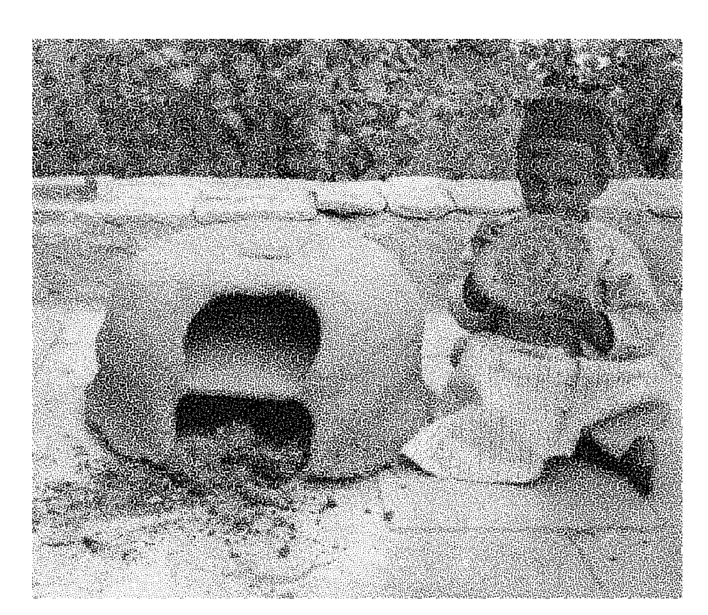
26. "عرصة" مع حجرة تدفئة وحجرة خَبز وثقوب تهوية في الأعلى نحو الأسفل
ولا يمكن مشاهدتها في الصورة، ص 139، من الرملة،
متحف معهد فلسطين.

(عدسة: غ. دالمان)



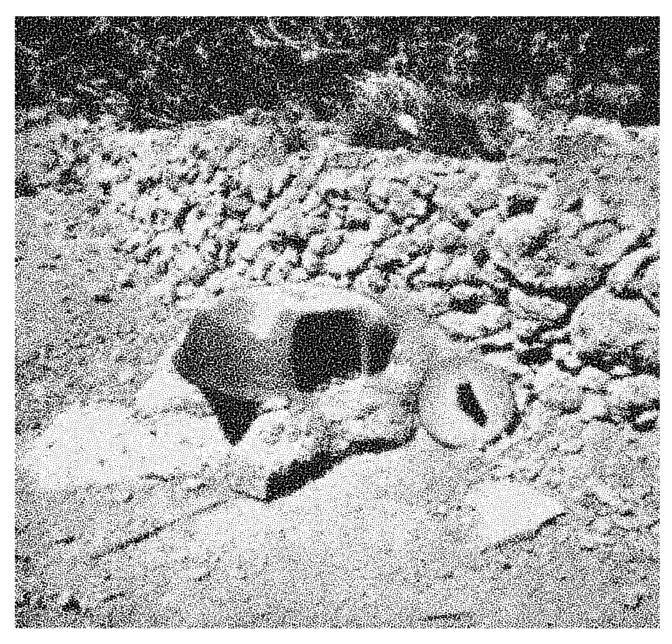
26أ. "عرصة" ("فرن") في بئر السبع، ص 139، حجرة تدفئة مع فتحة جانبية،
حجرة خَبز مع فتحة إلى الأمام، على الجانب إلى اليسار موقد طبخ مع قِدر.

(عدسة: غ. ريمان)

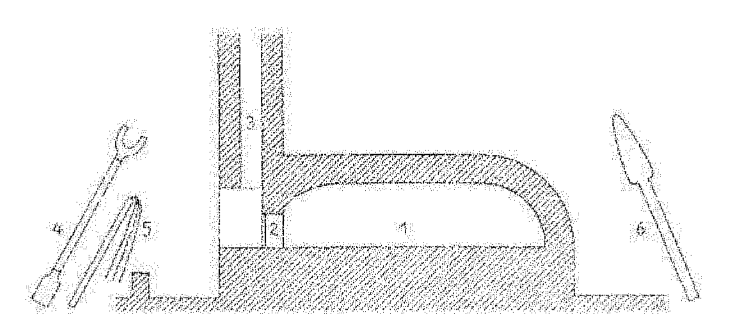


27. "عرصة" مع حجرة تدفئة وحجرة خَبز، فتحة تهوية تتوسط في الأعلى، ص 140، من رام الله، على الجانب صبي مع خبز "فرن" مدينيّ ("وَردة")، ص 132، 137.

(عدسة: غ. دالمان)



27أ. "عرصة" ("فرن") في كرم عنب، مع غطاء "طابون" للفتحة، ص 40.

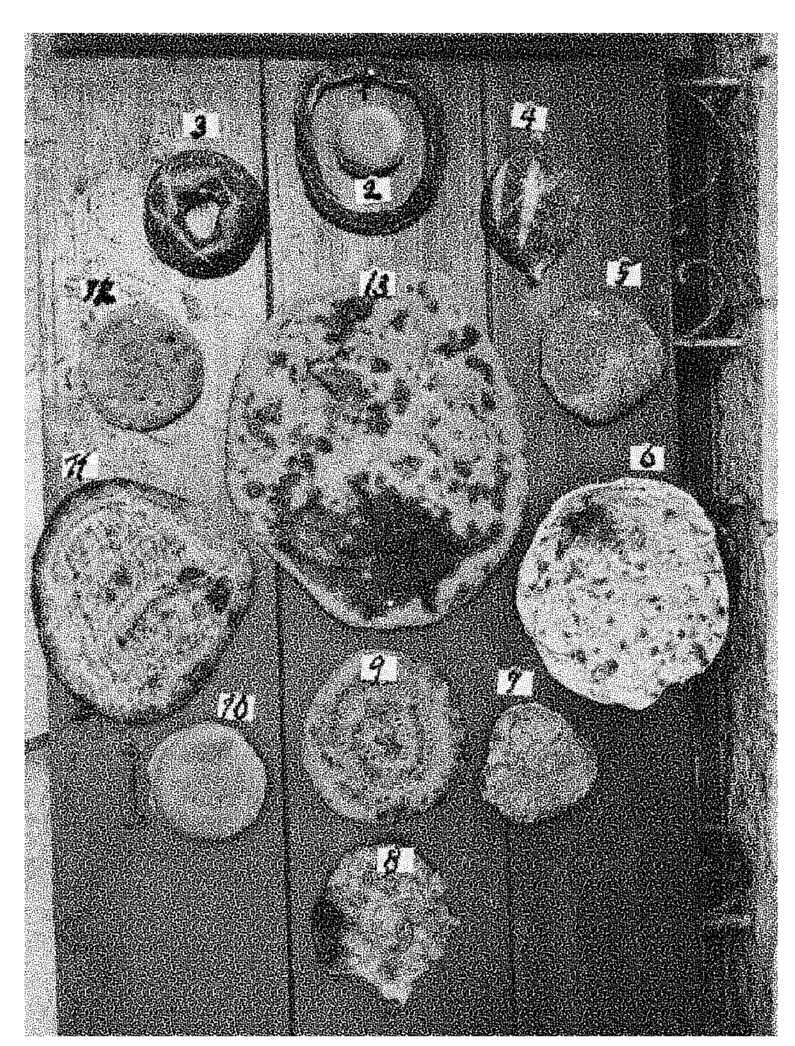


28. مخبز ("فُرن")، ص 127، 1. حجرة تدفئة وخَبز، 2. مع فتحة لها، 3. مدخنة، 4. مجراف حطب ورماد، 5. مكنسة فرن، 6. مجراف خَبز، ص 129 وما يليها.

(رسم غ. دالمان)

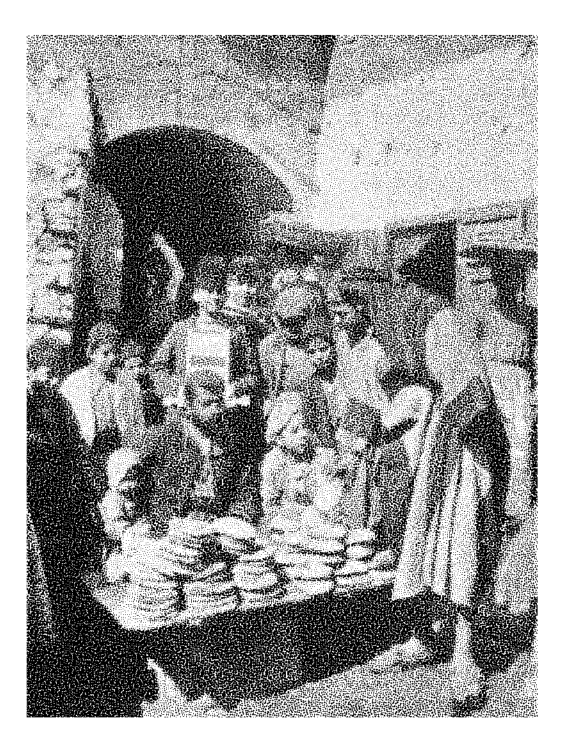
29. خَبْزٌ في "فرن"، ص 129 وما يليها، في بعلبك. نساء يقمن بتشكيل الخبز، ويقوم الرجل مستخدمًا مجراف الخَبز بدفعه إلى داخل الفرن الموجود إلى جانبه.

(عدسة: خليل رعد، القدس)



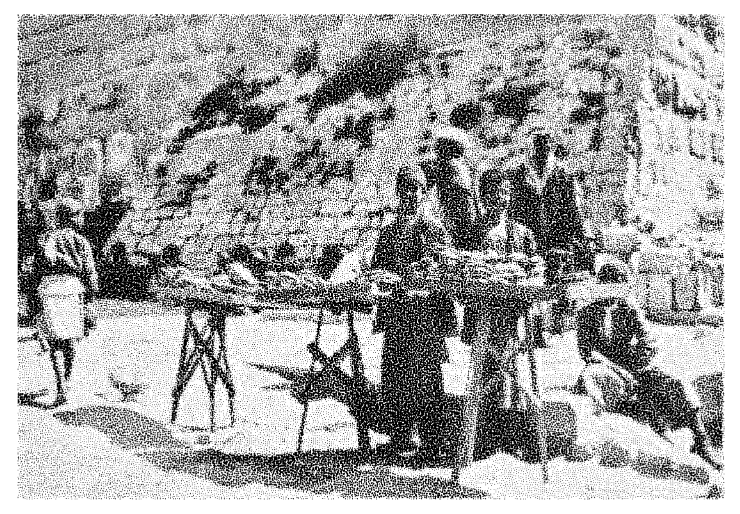
30. ثلاثة عشر صنفًا من الخُبز. 1. "كَعْك مَبروم"، ص 134؛ 2. "قُدّاس"، خُبز تقديس، مطبوع، ص 134؛ 3. "كعك مْسِمْسِم" (مع سمسم)، ص 134؛ 4. "حمامة مْسِمْسِمة"، ص 133؛ 5. "كماج مْقِزَّح" (مع قزحة)، ص 133، جميعها مخبوزة في الـ "فرن"؛ 6. "مَرقوق"، خبز "تَنّور" عادي، ص 113؛ 7. "كردوش شعير"، خبز شعير، مخبوز في الـ "طابون"، ص 86؛ 8. "خُبز طابون"، خُبز "طابون" عادي، ص 84؛ 9. "خُبز مفرود" ("فردة")، ص 132؛ 10. "قداس"، مطبوع، ص 134؛ 11. "دَرَج القَلعة"، ص 133؛ 12. "كماج بِبَلَح" (مع تمر)، ص 133، 9–12 مخبوز في الـ "فرن"؛ 13. "شراكة"، خبز "صاج" عادي، ص 59.

(عدسة: غ. دالمان)



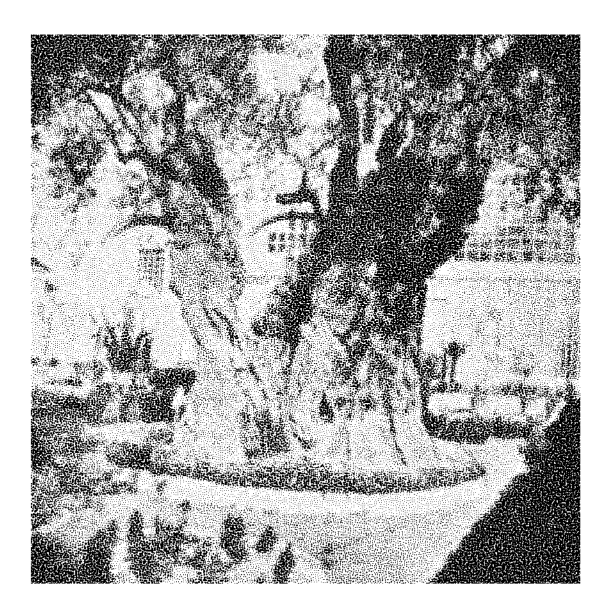
31. بائعو خُبز، ص 127، مع خُبز "كماج"، ص 133، وخُبز "افرنجي"، ص 132، في السوق في القدس.

(عدسة: خليل رعد، القدس)



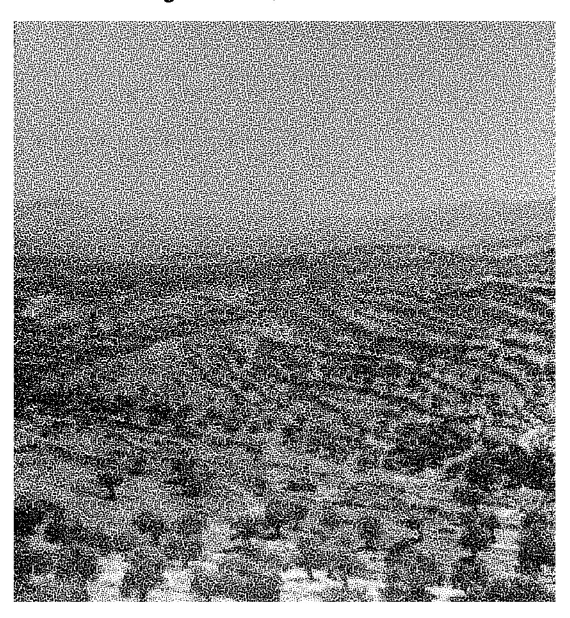
32. بائعو خُبز وكعك مشبك، ص 127، بالقرب من قلعة القدس.

(عدسة: خليل رعد، القدس)



33. شجرة زيتون قديمة في الجثمانية، ص 156 وما يليها، وص 172.

(عدسة: هـ. شميدت، القدس)



34. كرم زيتون بمصاطب، ص 172، بالقرب من بيت لحم، إطلالة على شرق جنوب. يُقارن المجلد الأول/ ب، الصورة 13. مشهد طبيعي مع حقول زيتون.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)



35. فرع من شجرة زيتون برية ذات أوراق صغيرة، ص 154، إلى الشمال من الزرقاء، 16 نيسان/ أبريل 1925.
(من مجموعة نماذج الأعشاب المجفَّفة الخاصة بِـغ. دالمان)

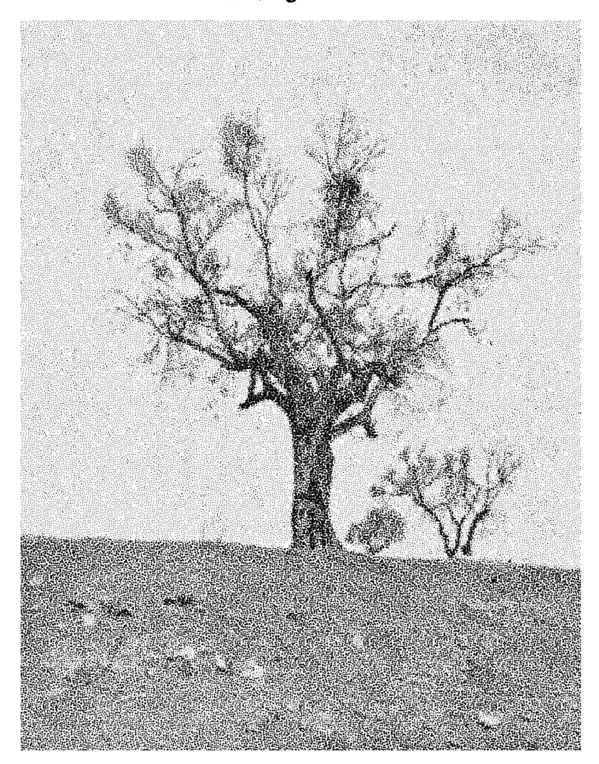
36. فرع من شجرة زيتون مطعَّمة مع زهر وارف، ص 154 و158.
(بواسطة ك. هولدرمان من مجموعة نماذج الأعشاب المجففة الخاصة بالآنسة لويزه بالدنشبيرغر، القدس)



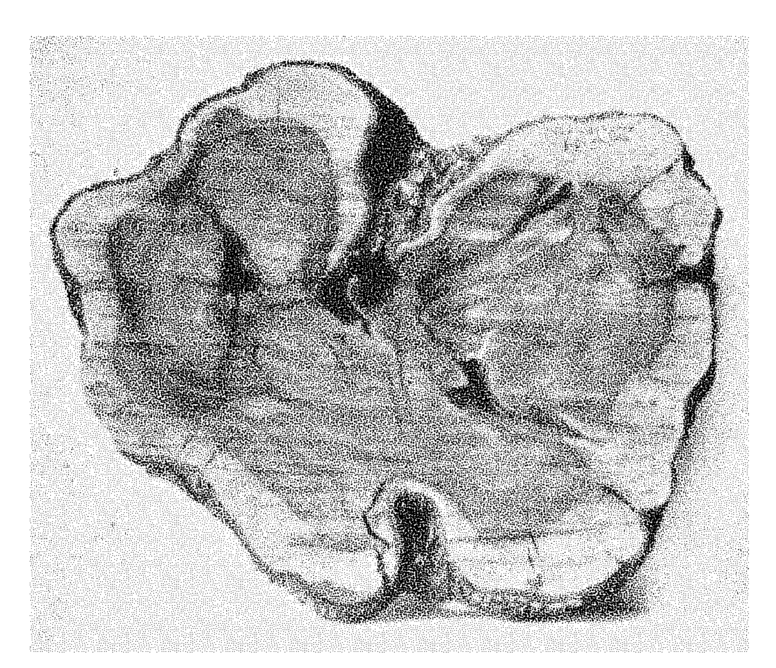
37. فرعان من شجرة زيتون مطعَّمة، إلى اليسار مع زهر،
تعود إلى 8 أيار/ مايو 1925، وإلى اليمين مع بدايات تكوين للثمر، ص 154، 158،
من 9 حزيران/ يونيو 1925. يُقارن المجلد الأول/ ب، صورة 15.
(من مجموعة نماذج الأعشاب المجففة بحوزة غ. دالمان)



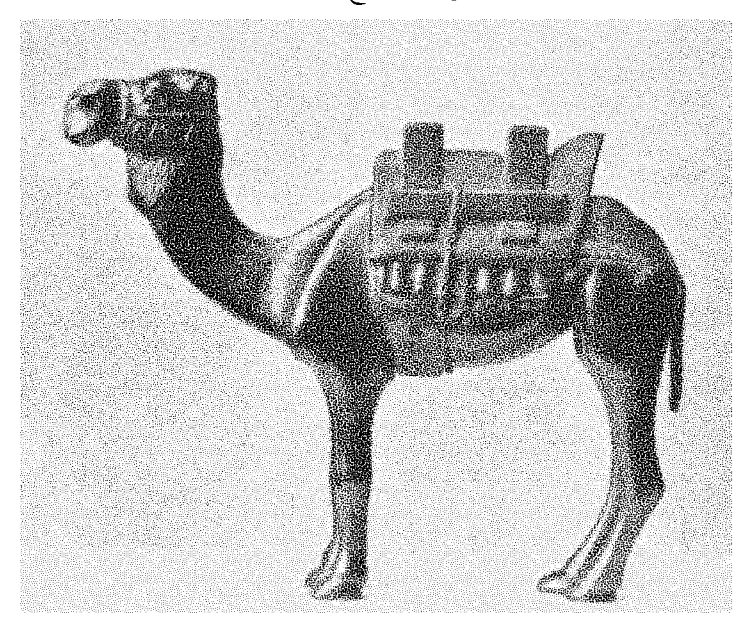
38. براعم جذرية لشجرة زيتون قُطعت بالقرب من شيخ العجمي في 11 آب/ أغسطس 1921، ص 157، 175.
(عدسة: س. ليندر)



39. شجرة زيتون التهمها الجراد بالقرب من القدس في سنة 1915، ص 160.
(تصوير: أميركان كولوني، القدس)



40. مقطع عرضي 33×42 سم لجذع زيتونة من قرية أبو غوش، ص 157.
(من مجموعة غ. دالمان)



41. جمل من خشب زيتون، ربما تم حفره على الخشب في بيت لحم، ص 157.
(بحوزة المرحوم ك. أو. دالمان)



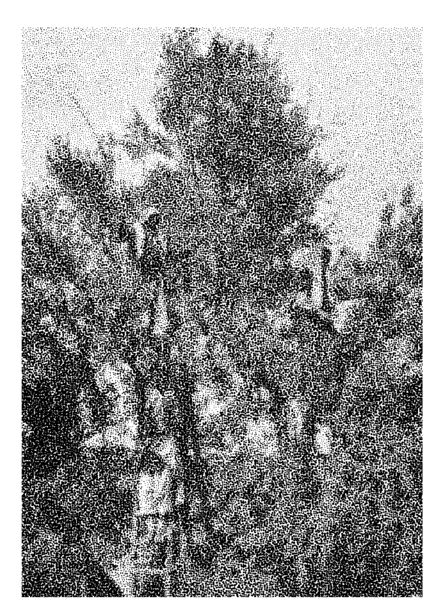
42. شجرة زيتون مع رباط التطعيم، مصح المجذومين، القدس 21 أيار/ مايو 1925، ص 180.

(عدسة: المرحوم ك. أو. دالمان)



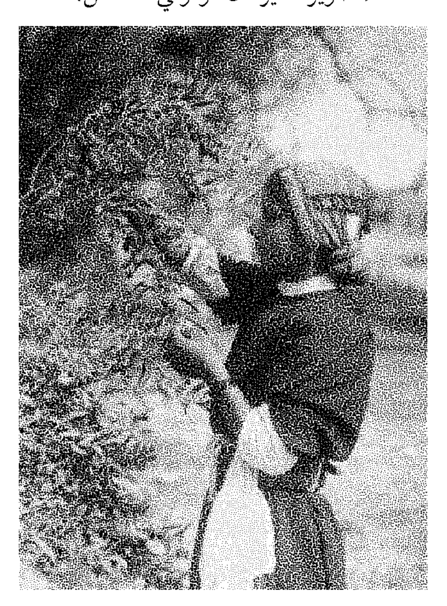
43. شجرة زيتون بعد مرور شهرين على تطعيمها، 22 حزيران/ يونيو 1925، على كلا الفرعين غطاء التطعيم مع براعم.

(عدسة: غ. دالمان)



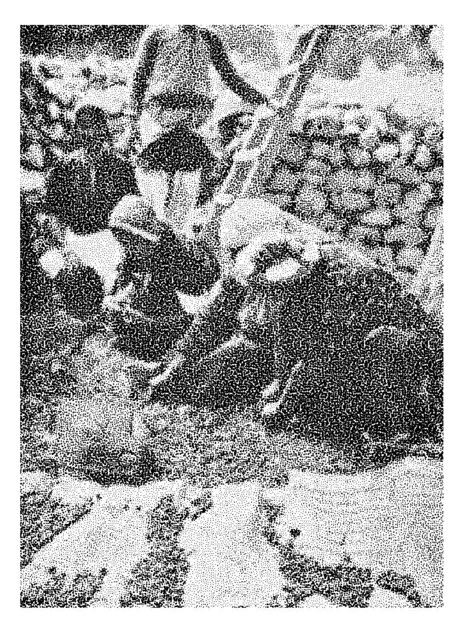
44. قطف زيتون مع جدّ بالقرب من القدس، ص 191 وما يليها. يُقارن المجلد الأول/ ب، الصورة 16. فرع زيتون مع ثمار.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)



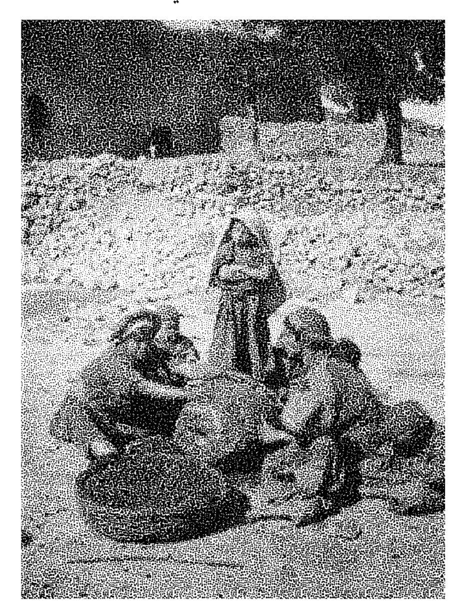
45. فتاة من البيرة تقطف الزيتون باليد قرب القدس، ص 191.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)



46. جمع الزيتون أسفل الشجرة المقطوفة، بالقرب من القدس، ص 192.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)

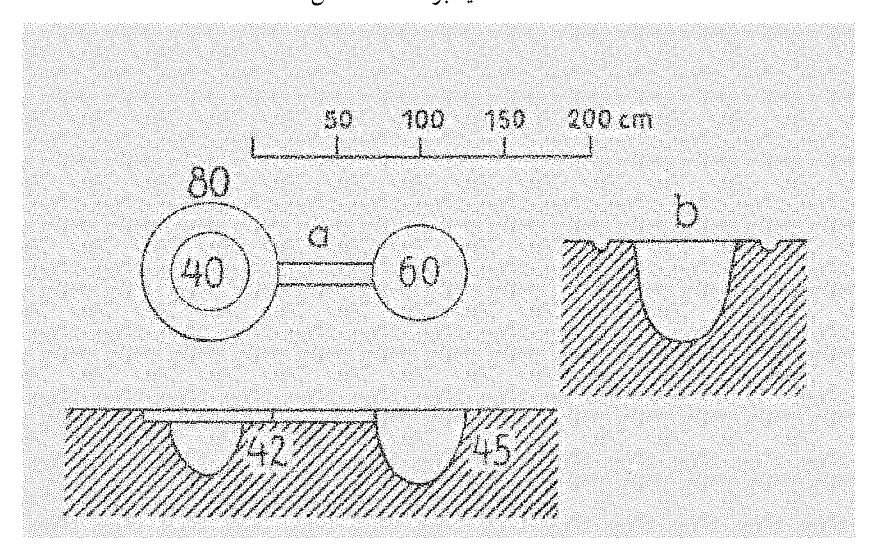


47. رض الزيتون [رص] باستخدام دحروجة في كَرم الشيخ، القدس، ص 201.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)

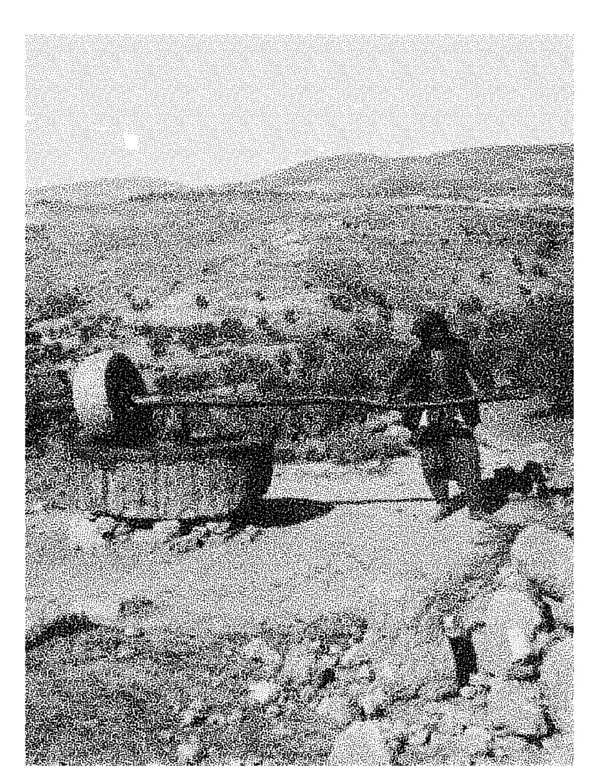
48. تجويفات تتخذ شكل صحون في الصخر بالقرب من دير السِنّة، ص 241.

(عدسة: السيد براندت، القدس)



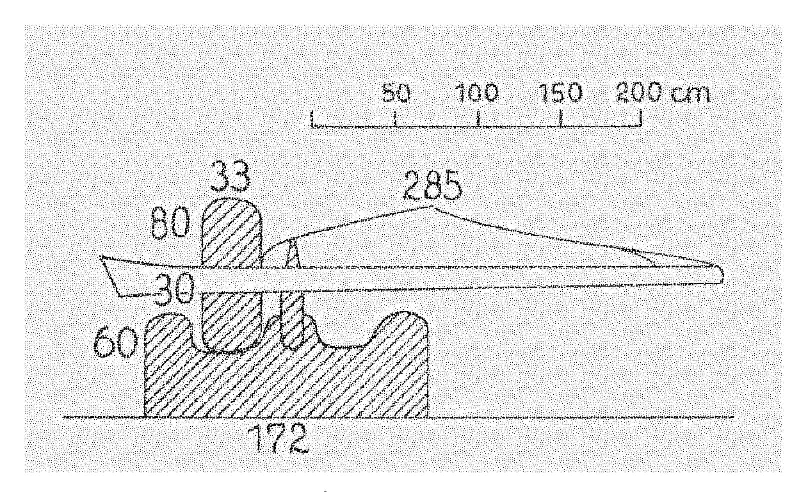
49. تجويفات تتخذ شكل صحون في الصخر أ) بالقرب من أبو العوف، مخطط ومقطع عرضي، ب) بالقرب من رام الله، مقطع عرضي، ص 241.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



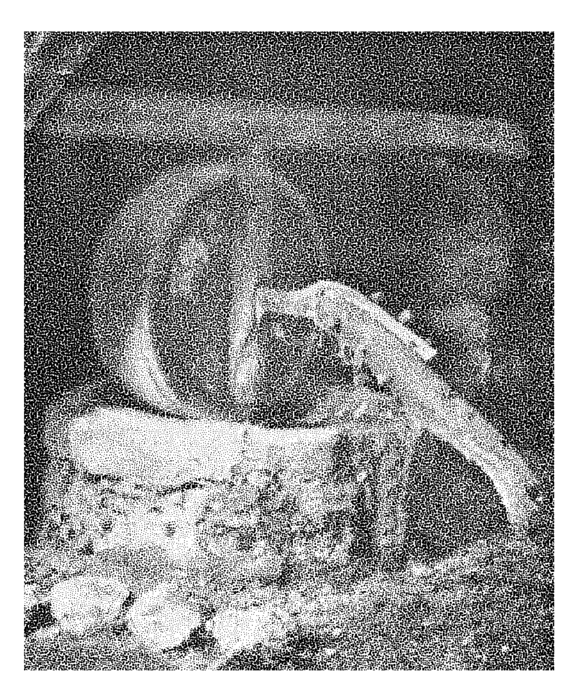
50. مطحنة زيتون في الخلاء بالقرب من جرَش، ص 202، 204.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)

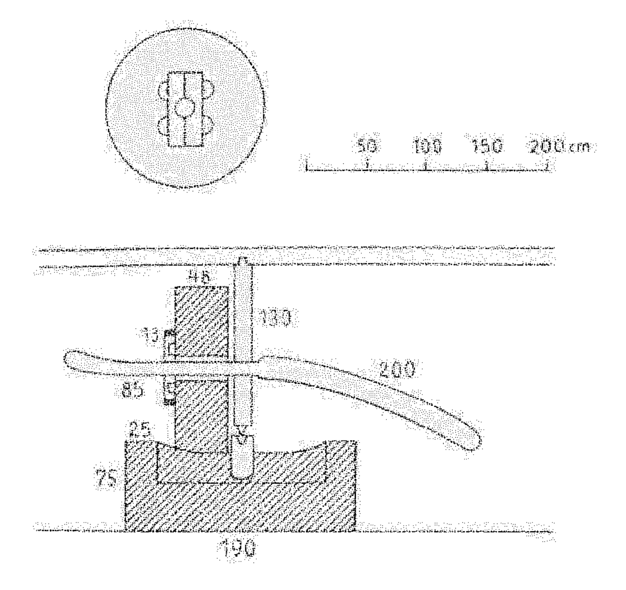


51. مطحنة زيتون في الخلاء في باعون في الأردن، مقطع عرضي، ص 204.

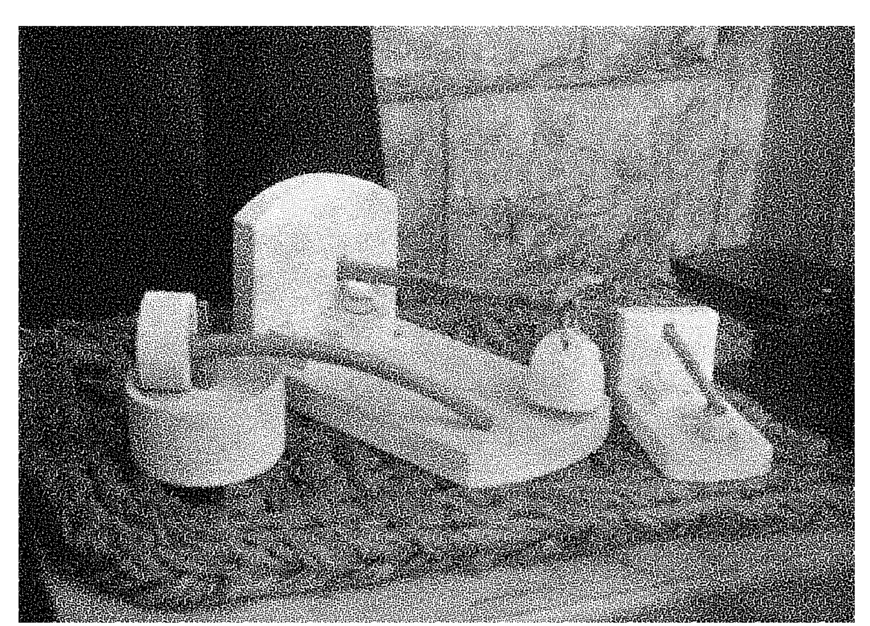
(رسم بحسب المقاس، غ. دالمان)



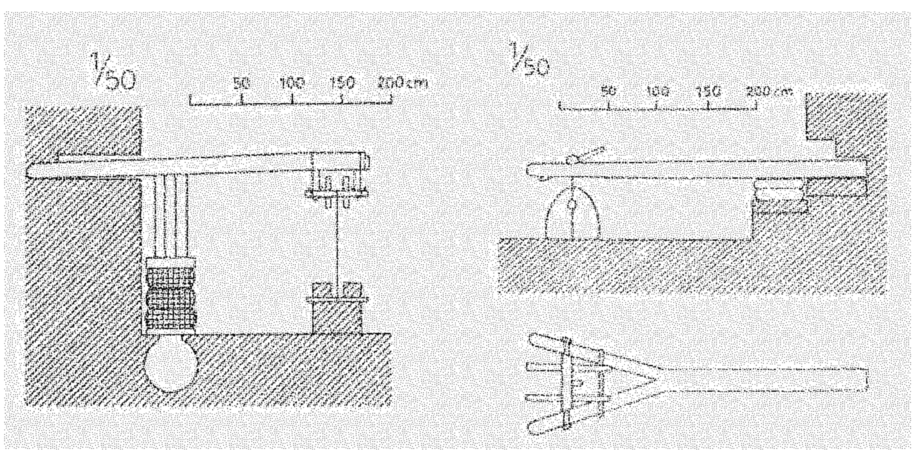
52. مطحنة زيتون في داخل معصرة زيت، بيت جِبرين، ص 202، 204.
(عدسة: بونفيس، بيروت)



53. مطحنة زيتون في صوبا. مقطع عرضي للمطحنة وصورة الحجر، ص 202 وما يليها.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

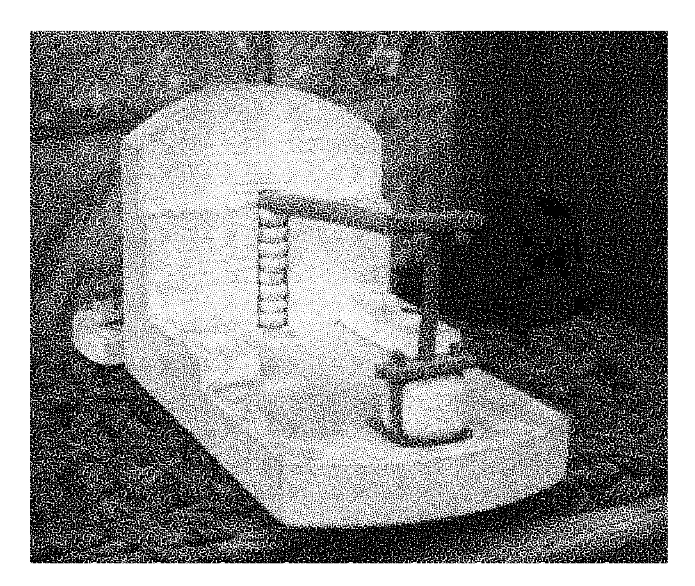


54. أ. مطحنة زيتون، ص 202؛ ب. معصرة زيت مع مرفاع تثقيل محمل؛
ص 213؛ ت. معصرة زيت مع ثقل مربوط، ص 215،
نماذج منجزة في معهد فلسطين، القدس، بحسب معطيات غ. دلمان.
(عدسة: غ. دالمان)



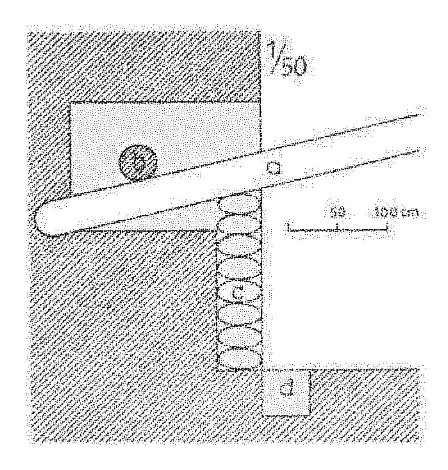
55. معصرة زيت مع مرفاع تثقيل مُحمَّل
في عجلون، مقطع عرضي للمعصرة وصورة
لدعامة العصر من أعلى، ص 213.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

56. معصرة زيت مع مرفاع تثقيل مُعلّق
في الطفيلة، ص 214 وما يليها.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



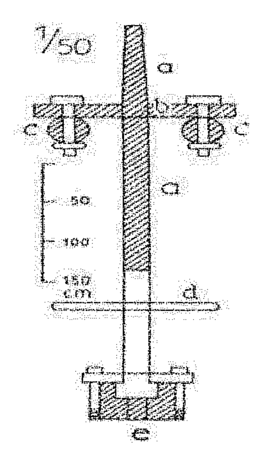
57. معصرة زيت مع لولب تثقيل وكوّة عصر، وحوض زيت، بحسب نموذج معهد فلسطين، القدس.

(عدسة: غ. دالمان)



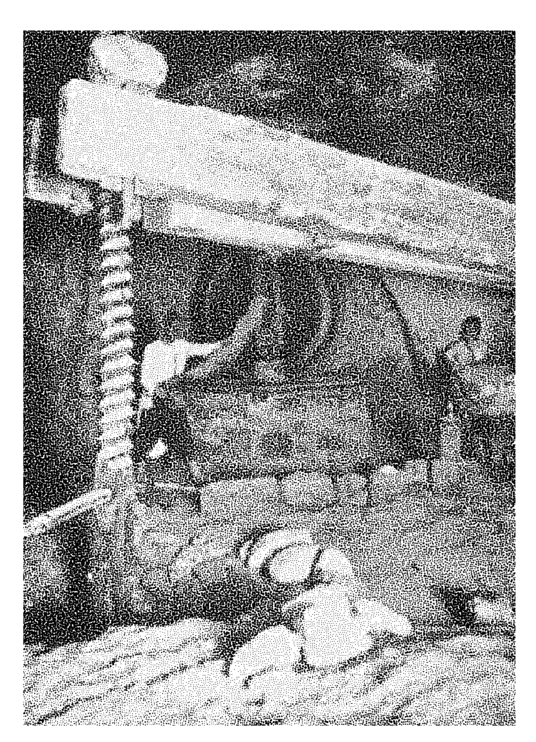
58. معصرة زيت في صوبا، مقطع عرضي. أ. دعائم العصر، ب. دعائم عرضية، ت. كوّة مع سلال عصر، ث. حوض زيت، ص 218 وما يليها.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



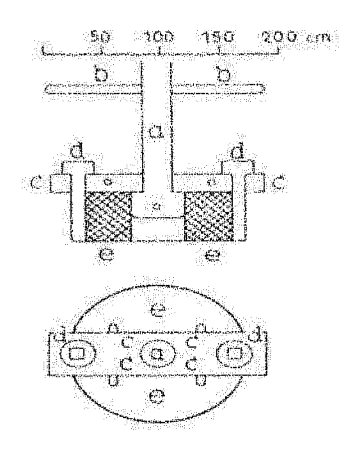
59. لولب تثقيل في صوبا، مقطع عرضي. أ. لولب، ب. لوح سميك مع بيت اللولب، ت. ت. كلا طرفي دعامة العصر، ث. ذراع الإدارة أو التدوير، ج. حجر الثقل، ص 218 وما يليها.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



60. معصرة زيت مع لولب تثقيل (ثقل غير مرئي في الحفرة)، ص 216 وما يليها، وفي الخلف مطحنة زيتون، ص 202 و204، في بيت ساحور.

(تصوير: أميركان كولوني، القدس)

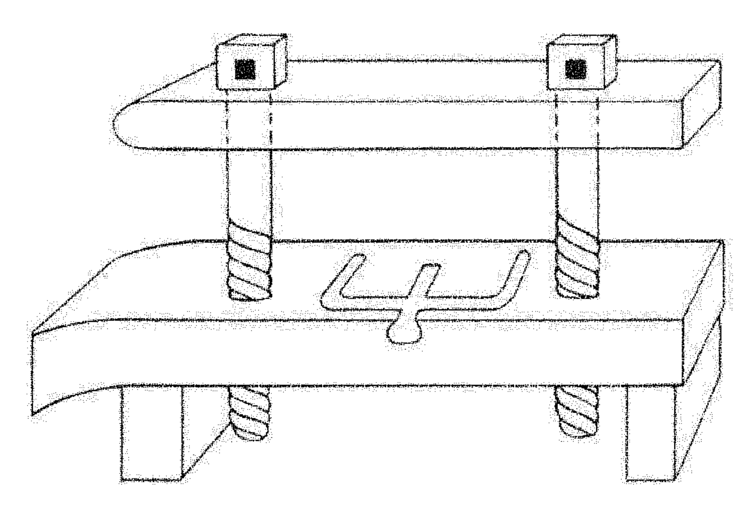


61. ثقل عصر في رام الله، ص 218، مقطع عرضي وصورة عليا. أ. خشب لولب، ب. ذراع الإدارة أو التدوير، ت. لوحة غطاء الثقل، ث. خشب الدعم، ج. حجر الثقل.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

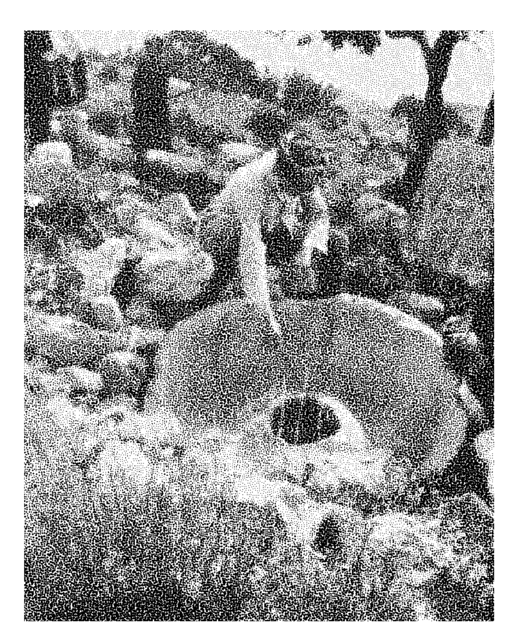
62. معصرة زيت مع ضغط لولبي، في الوسط سلال العصر على قاعدة حجرية مع مصرف إلى حوض الزيت، في بلاط، الجليل الشمالي، ص 220 وما يليها.

(عدسة: غ. دالمان)



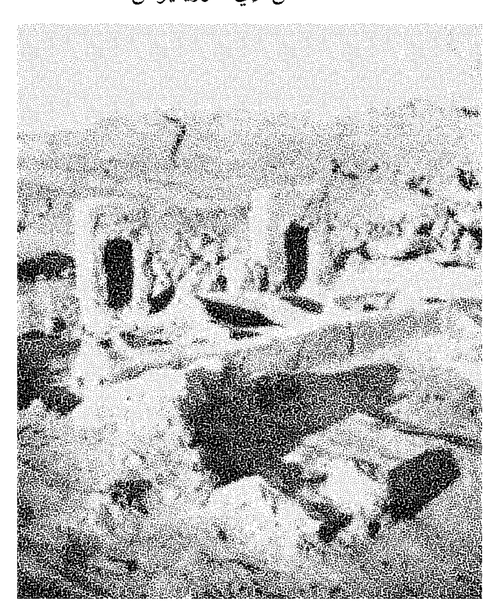
63. معصرة زيت قديمة في المتحف في الإسكندرية (بلا قياسات)، ص 223.

(رسم غ. دالمان)



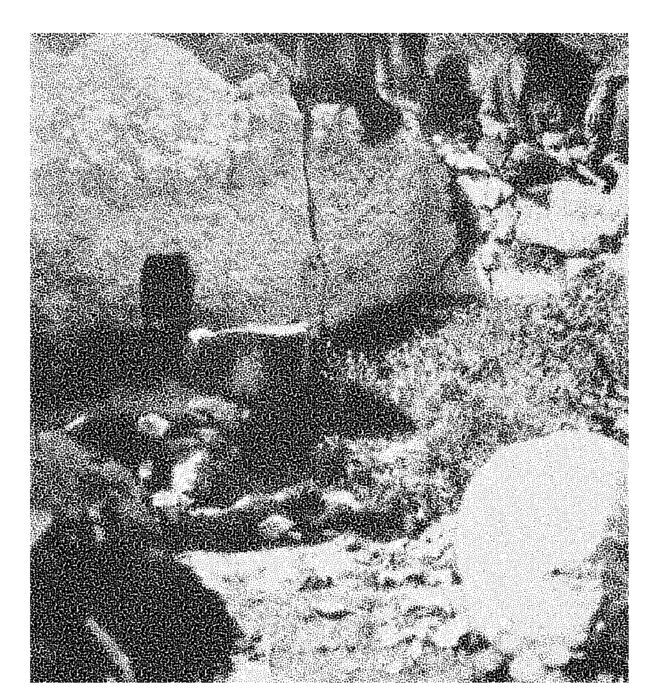
64. قاعدة مطحنة زيتون قديمة بالقرب من أم العمد في وادي حَمول، ص 211.

(عدسة: أس. إي. أوريليوس)



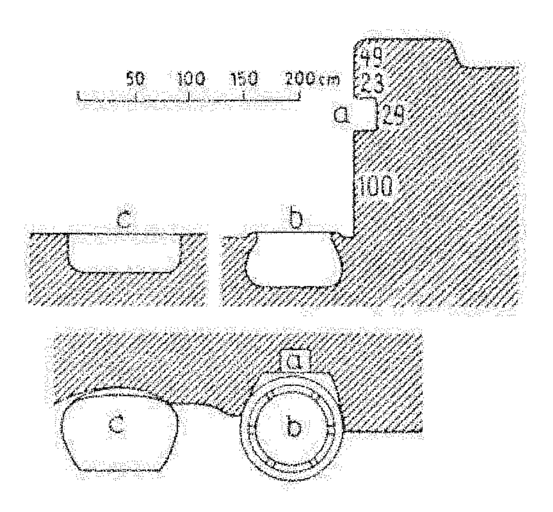
65. معصرة زيت قديمة في أبو شوشة. في الخلف دعامتان مع كُوّتين، أمامها قواعد عصر مع أحواض مستديرة، بينها حوض مربع، ص 224.

(صورة تعود إلى عام 1909)



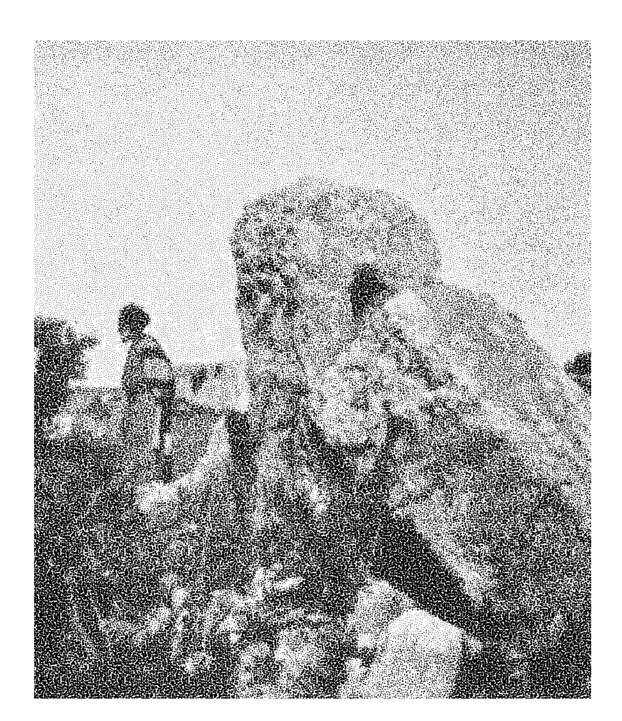
66. كوّة دعامة عصر وقاعدة عصر وثقل عصر بالقرب من باعون، ص 214، 225.

(صورة من سنة 1907)



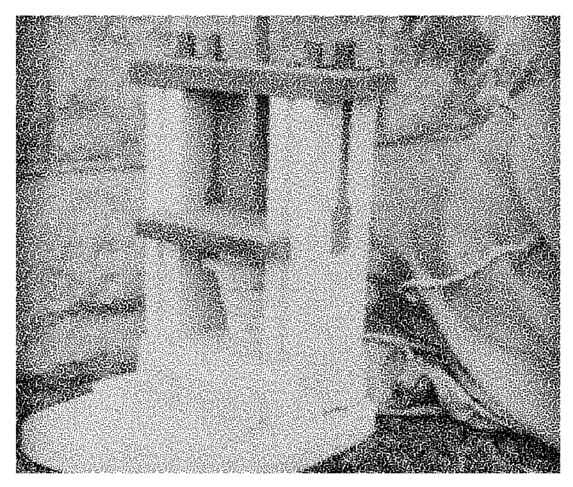
67. معصرة زيت قديمة في صخر بالقرب من شيخ براق في مقطع عرضي ومخطط. أ. كوة دعامة، ب. قاعدة عصر مع حوض زيت، ت. حوض زيتون، ص 225.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



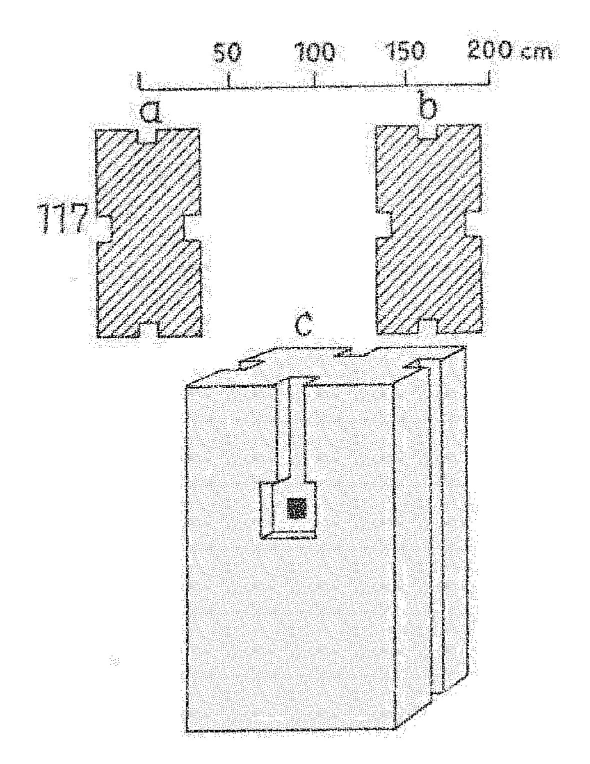
68. عمود معصرة زيت قديمة بالقرب شيخ كِفل، ص 227 وما يليها.

(عدسة: أس. إي. أوريليوس)

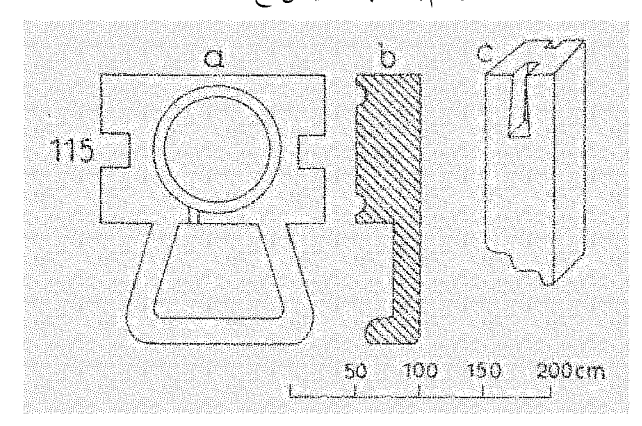


69. معصرة زيت قديمة مع أعمدة ولولب بحسب نموذج معهد فلسطين، القدس المقترح، بغية توضيح أعمدة العصر في كفر لوط، ص 227.

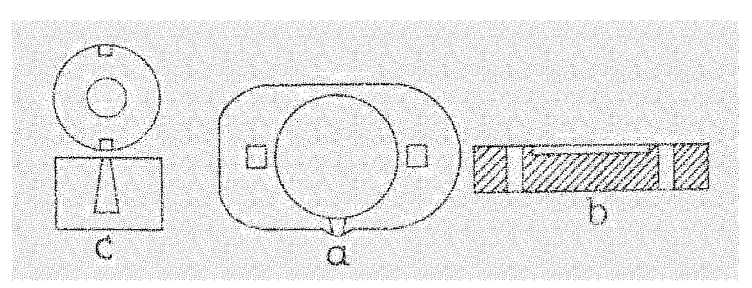
(عدسة: غ. دالمان)



70. أعمدة معصرة زيت بالقرب من بيت نتّيف.
أ. ب. مسقط أفقي، ت. شكل دعامة، ص 226.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

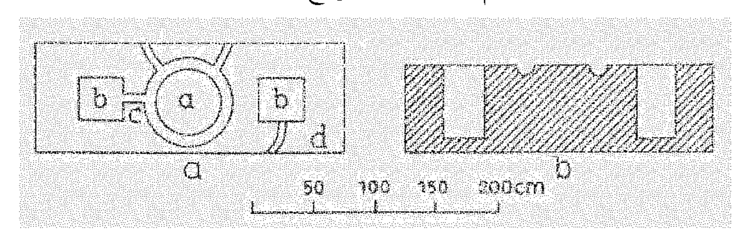


71. قاعدة معصرة زيت مع حوض زيت ومقاطع للأعمدة في تلّحوم (كفر ناحوم).
أ. مسقط أفقي، ب. مقطع عرضي، ت. جزء من دعامة، ص 229.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



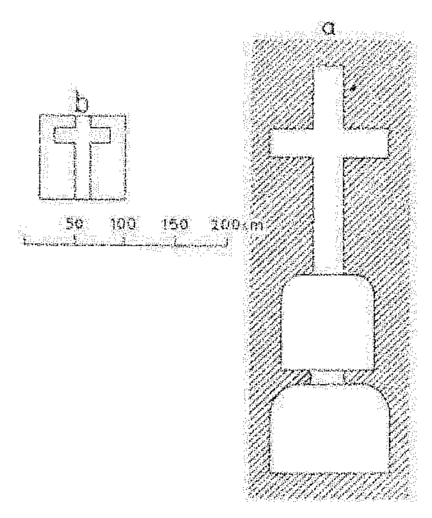
72. قاعدة معصرة زيت مع مجرى مستدير وثقوب من أجل أعمدة في "القُبيبة"، ص 230؛ أ. مسقط رأسي؛ ب. مقطع أفقي؛ ت. ثقل عصر (مقطع أفقي ومنظر جانبي).

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان).



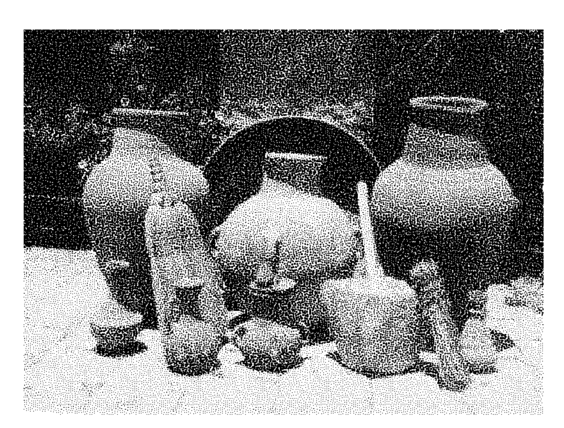
73. قاعدة معصرة زيت مع مجرى مستدير وثقوب من أجل أعمدة في اللجّون، ص 230؛ أ. مسقط رأسي؛ ب. مقطع أفقي.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان).



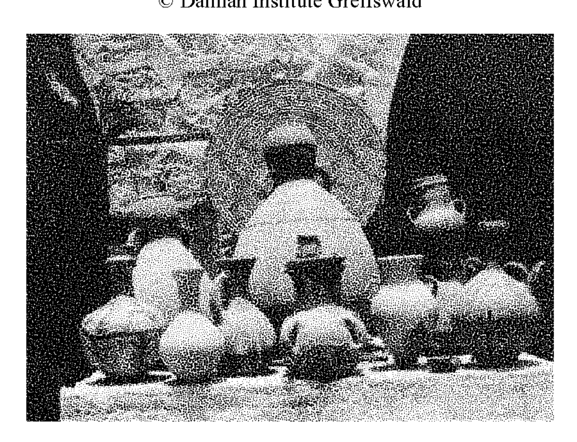
74. صليب عصر لولبي قديم: أ. في مدينة القدس، ص 231؛ ب. بالقرب من العيزرية، ص 232.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان).



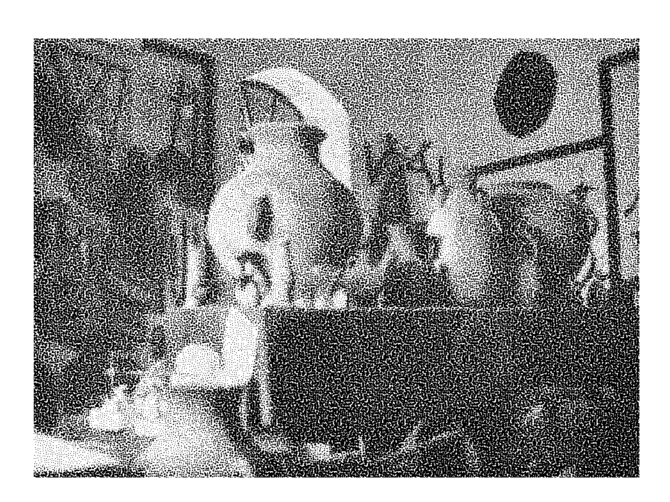
75. جِرار فخارية معاصرة في مصح المجذومين، القدس، ص 251 وما يليها.
في الخلف إلى اليمين وإلى اليسار جرة تخزين/ "زير"، وفي الوسط جرة تخزين "جَرّة كِبيرة"، وخلفها حوض نحاسي مكسو بالصفيح ("لَكَن")، وفي الأمام يسارًا جِرار شرب ("شِربة") مع مقابض أو من غير مقابض، وخلفها مكنسة بيت ("مكنسة")، وفي الوسط "هِشّة زغيرة" مع غطاء ومغرفة ("مُغطاس")، إلى اليمين هاون حجري ("جُرن") مع مدقة خشبية، مكنسة نتش ("نِتشة") إبريق شرب ("شِربة").

(عدسة: غ. دالمان)

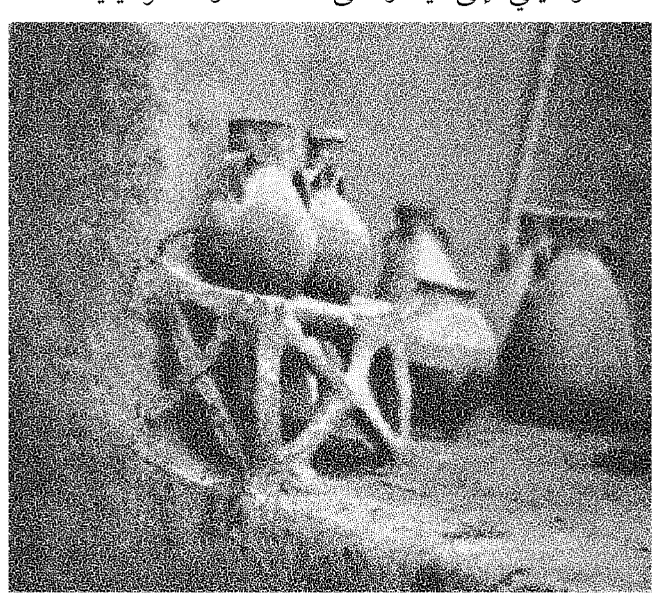


76. جِرار فخارية معاصرة في مصح المجذومين، القدس، ص 251 وما يليها. في الخلف إلى اليسار جرة ماء ("عسلية")، في الوسط جرة تخزين ("جرة كبيرة")، وخلفها طبق قش ("طبق")، إلى اليمين جرة صغيرة ("بوشة"، "كَعكورة")، في الأمام يسارًا ثلاث جِرار شرب دونما بعبوزة ("شِربة")، في الوسط "هِشّة" مع غطاء ومغرفة ("مُغطاس")، إلى اليمين "بوشة" وجرة شرب مع بعبوزة ("بريق")، وبينها مصباح زيت ("سراج").

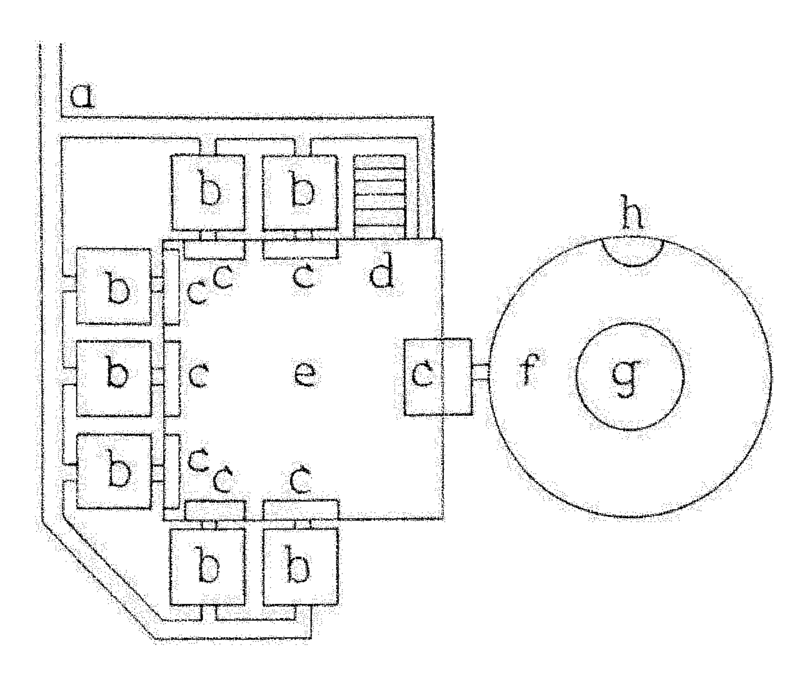
(عدسة: غ. دالمان)



77. جِرار فخارية معاصرة في متحف المعهد الفلسطيني، القدس، ص 251 وما يليها. إلى اليسار في الأعلى والأسفل جرة تخزين ("زير")، في الوسط جرة صغيرة ("هِشّة") وجرة ماء ("عسلية")، إلى اليمين جرة تخزين عريضة ("سِفل")، وقبلها جرة سفر ("كَراز"، "دَورَق"، "دورة") مع مقبضين، تحتها طنجرة طبخ ("قِدرة") على موقد طبخ ("موقدة")، ص 4. أمام الـ "زير" الأعلى مصباح زيت على حامل فخاري ("مِسرجة")، وقبله مصباح صغير من دون حامل ("سراج") ومصباح زيت زجاجي، ص 268 وما يلي. إلى اليسار على الحائط أدوات موسيقية.

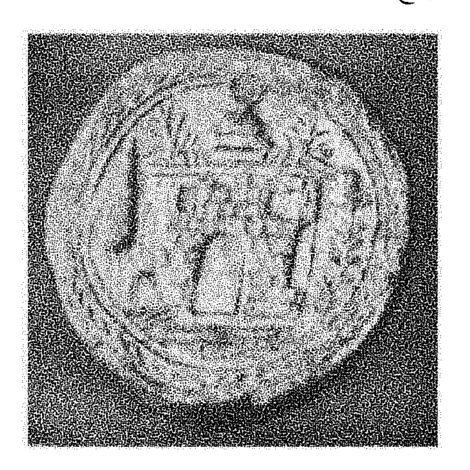


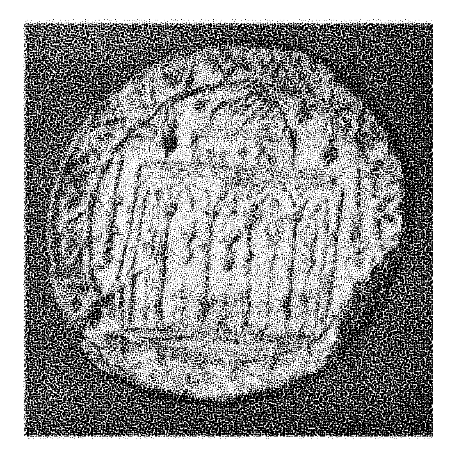
78. جِرار مع أو من دون حوامل في بيت فلاحي في أسدود، ص 251 وما يليها. (صورة التقطت في سنة 1911)



79. مصبنة في حلب، ص 274 وما يليها. أ. قناة ماء ("ساقية")، ب. حوض للبوتاس ("تخميرة"، "حوض")، ت. أحواض سيلان ("جِبّ"، "مِبزَل")، ث. درجة، ج. تجويف مربع ("صمدة)، ح. تجويف مستدير ("قِدر")، خ. مرجل صابون ("حِلّة")، د. درج.

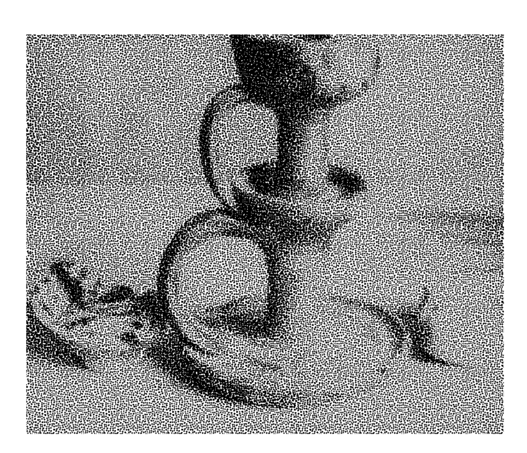
(رسم من دون مقياس، غ. دالمان)





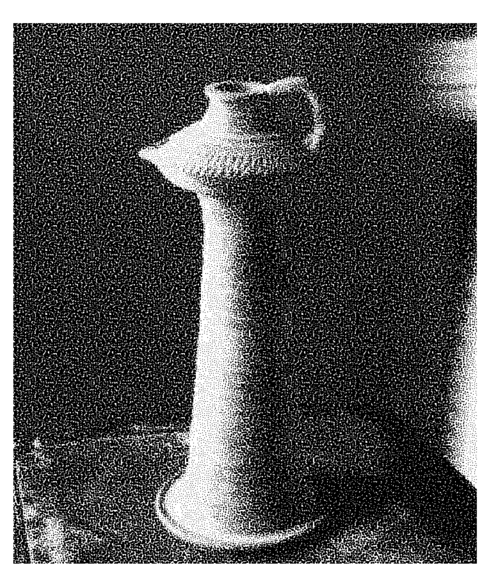
80. أ. ب. قطعة صابون مع زخرفة من الجهتين (أماكن إسلامية مقدسة)، ص 275 وما يليها، من نابلس.

(بحسب نموذج في حوزة غ. دالمان)



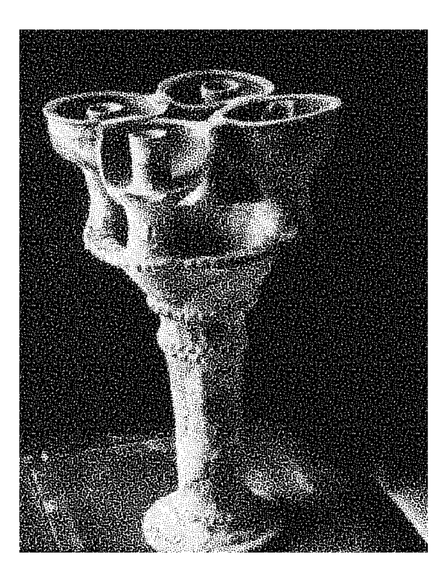
81. مصابيح عربية في حوزة معهد فلسطين، القدس، ص 273.
في الوسط شمعدان ("مِسرَجة") مع مصباح صغير، مصقول بلون أصفر،
ارتفاع 17 سم، إلى اليمين واليسار مصباحا زيت ("سراج")، إلى اليسار شكل مغلق
مع أشرطة مصقولة بلون بني، مكسور، إلى اليمين شكل مفتوح أكثر اعتيادية،
وكلاهما وُجِد عند بناء كنيسة المخلِّص في القدس.

(عدسة: المرحوم ك. أو. دالمان)



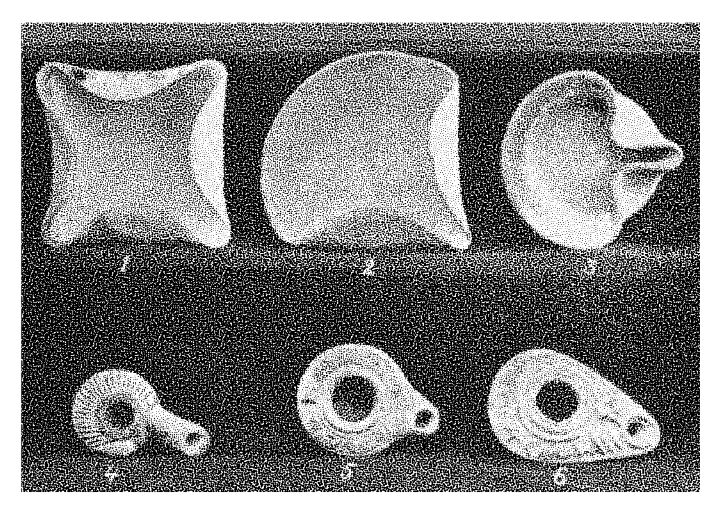
82. شمعدان قديم مع مصباح مغلق في حوزة "أميركان كولوني"، القدس،
المقبض الثاني على الساق مكسور، ارتفاع 25 سم، ص 273.

(عدسة: المرحوم ك. أو. دالمان)



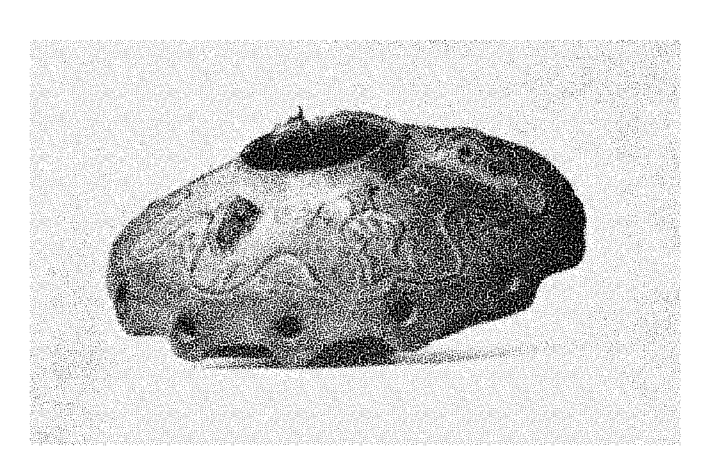
83. شمعدان بأربعة مصابيح في حوزة "أميركان كولوني"، القدس، ص 273، ارتفاع 36 سم، مع قناة فتيل محفورة ثلاث مرات في المصابيح. وقد حُفر حرف E في الساق.

(عدسة: المرحوم ك. أو. دالمان)



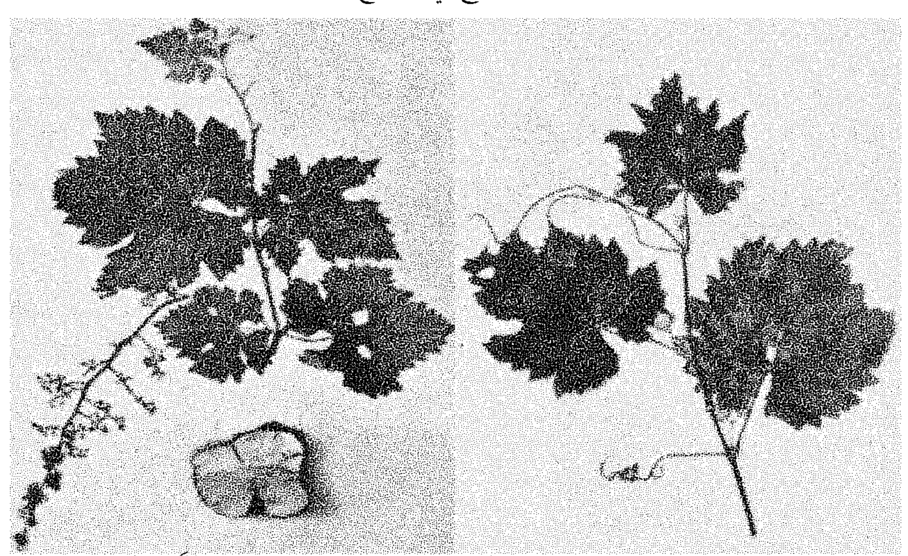
84. مصابيح قديمة، ص 273 و2.1. الشكل لما قبل التوراتي الأكثر قدمًا لفتائل أربعة، أو لفتيل واحد؛ 3. الشكل التوراتي؛ 4. الشكل الروماني المغلق؛ 6.5. الشكل البيزنطي، 6 بكلام منقوش: *φως (ριστο) υ φενι πασιν* (يُقارن MuNd.OPV 1903، ص 22).

(صورة التُقطت بناء على رغبة س. ليندر)



85. مصباح تعليق بيزنطي ذو أربعة عشر فتيلًا من جرش، ص 273، ومزيَّن بغصن متسلق مع حبّات عنب صغيرة، وإبريق نبيذ، وكلام منقوش في شكل كتابة راجعة: *Π Ηροχωπι (ο) ς Μοσχου*، قطر 16.5 سم ارتفاع في الوسط 7 سم.

(صورة وفقًا لنموذج في حوزة غ. دالمان)

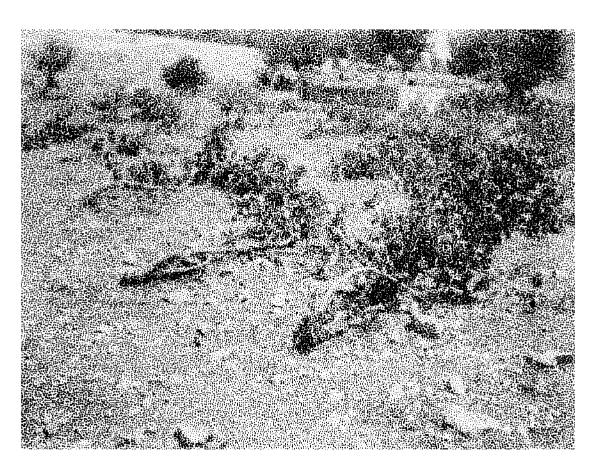


86. فرع من كرمة برية، مع غصن متسلق في شكل شوكة وبدايات تكون الزهر، بالقرب من بانياس، 6 نيسان/ أبريل 1909.

(من مجموعة نماذج الأعشاب المجففة الخاصة بِـغ. دالمان)

87. فرع من كرمة مطعَّمة (ربما من حلب)، مع عنقود (بطول 19 سم) من أريحا، 25 نيسان/ أبريل 1899، ص 292 وما يليها. وفي الأسفل مقطع عرضي لفرع (5.5 سم-6.5 سم)، ص 292، من حديقة مصح المجذومين، القدس.

(من مجموعة غ. دالمان)



88. أشجار كرمة مستلقية، ص 314، في البَقعة بالقرب من القدس، 5 أيلول/ سبتمبر 1925. طول الجذع حوالى 1.65 متر، بسماكة 7 سم، المسافات بينها 1.15 متر و1.45 متر، ص 313 وما يليها. يُقارن المجلد الأول/ ب، صورة 14.

(عدسة: غ. دالمان)

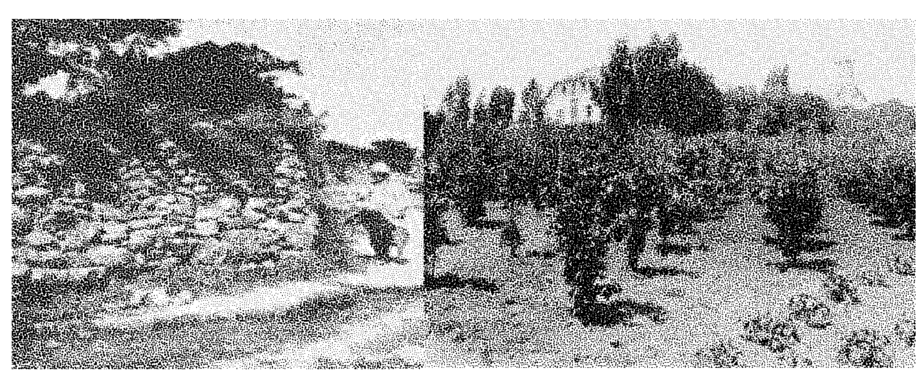


89. أشجار كرمة مسنودة [منتصبة]، ص 307، 315، بالقرب من الخليل، 4 نيسان/ أبريل 1900.

(عدسة: غ. دالمان)

90. كرم عنب أمام الحرم الإبراهيمي في الخليل،

مع أشجار كرمة على أسوار، ص 307، 315.



91. كرم عنب مع أشجار كرمة منتصبة، ص 315، بالقرب من بير سالم.

92. جدار كرم عنب، مع طبقة من بنج أسود، ص 316، وفي الخلف شجرة تين، ص 315، بالقرب من رامة الخليل، 9 تموز/يوليو 1921.

(عدسة: س. ليندر)



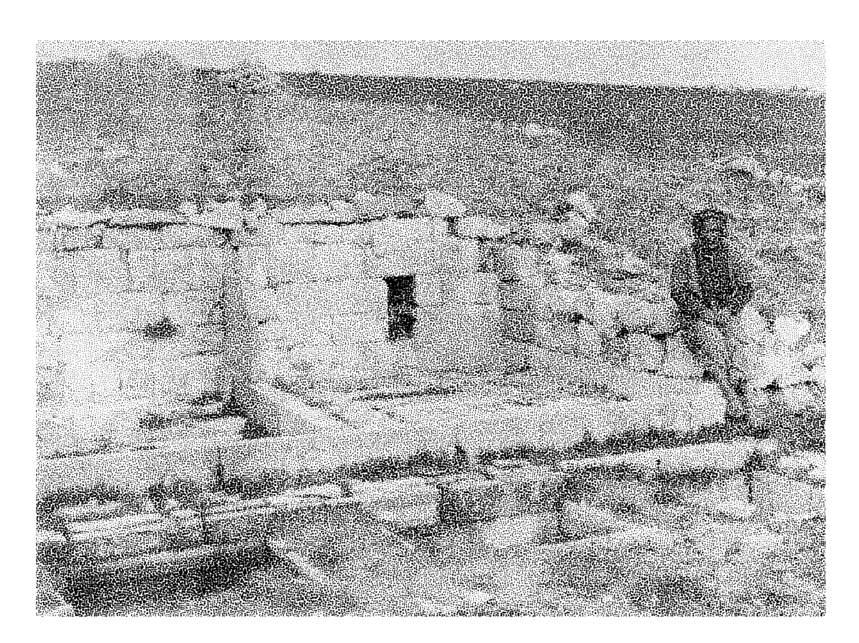
93. عريشة حراسة على عيدان، ص 317، بالقرب من القسطل
(القرية إلى اليمين في الخلف، إلى اليسار غطاء عربة الخيل التي تنقلت بها
في 11 آب/ أغسطس 1921 (*PJB* 1921، ص 95).

(عدسة: س. ليندر)



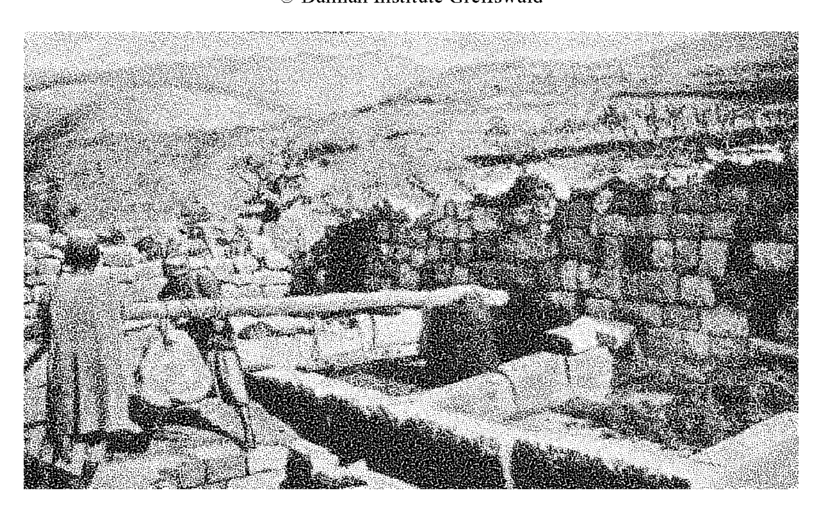
94. برج حراسة بالقرب من رام الله، ص 317،
أشجار كرمة مستلقية، 28 آذار/ مارس 1900. يُقارن المجلد الثاني، صورة 16.

(عدسة: غ. دالمان)



95. معصرة [عنب لصنع] النبيذ والدبس بالقرب من بلاط، ص 354 وما يليها، في الأمام أحواض، في الخلف أماكن دوس، وفي الحائط الخلفي ثقب لدعامة العصر.

(عدسة: غ. دالمان)

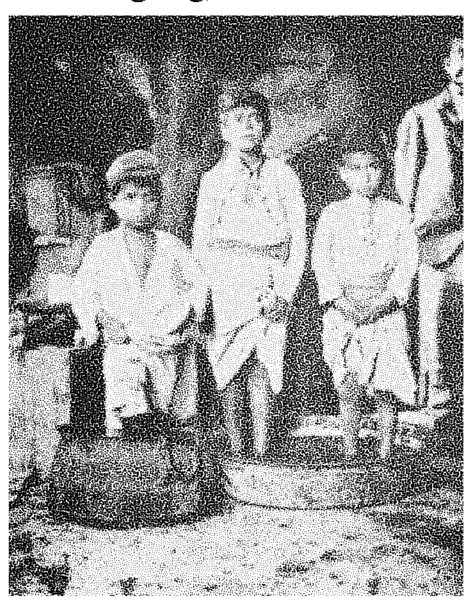


96. معصرة نبيذ في لبنان في أثناء العمل، مع عنب في مكان الدوس ودعامة العصر فوق الثفل، ص 354 وما يليها.

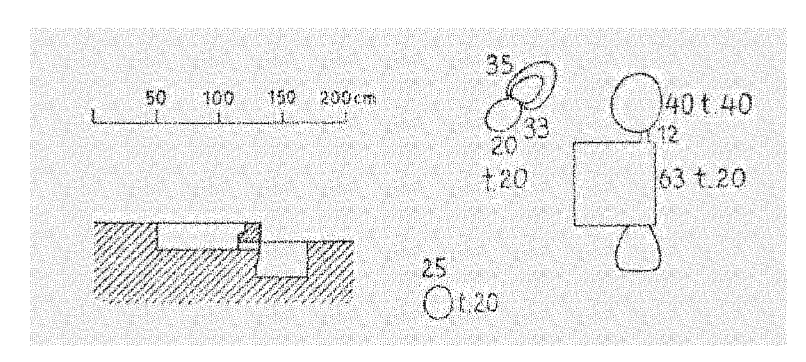
(بحسب Nyström-Stave, Biblisk Ordbok, Art. vin.)



97. دوس العنب في حاوية مسورة، ص 356، 364،
إلى اليمين جِرار نبيذ، ص 367، في بيت لحم، حوالى سنة 1910.
(عدسة: المرحوم غ. ربينغ)

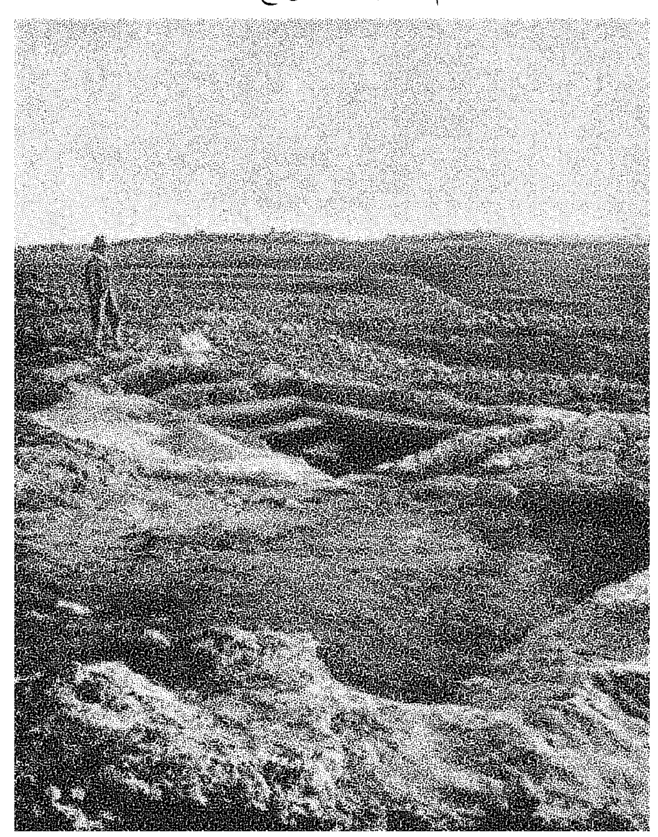


98. دوس العنب في أحواض نحاسية، ص 355 وما يليها،
وص 364، في بيت لحم، حوالى سنة 1910.
(عدسة: المرحوم غ. ربينغ)



99. معصرة نبيذ قديمة ذات تجويفات تتخذ شكل صحون بالقرب من خِربة مِحنة، ص 359، مخطط ومقطع أفقي.

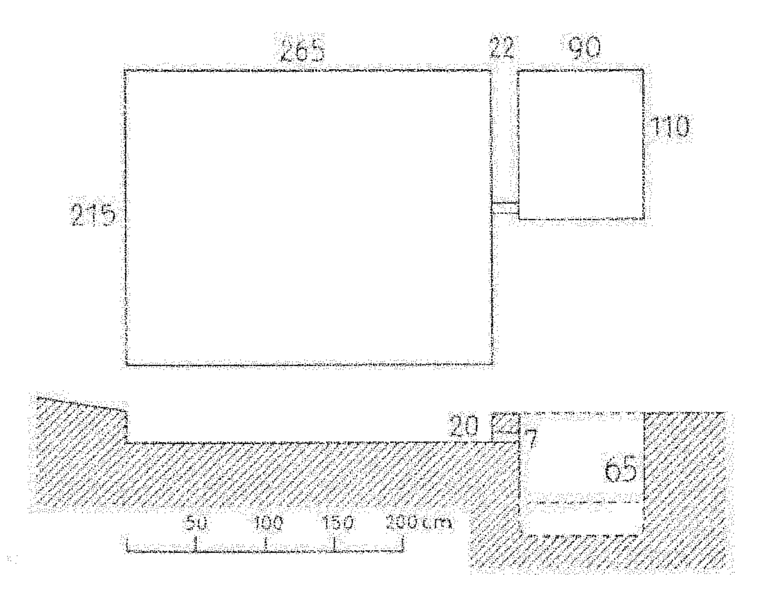
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



100. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من بير الجوزة، في الأمام مكان الدوس، ص 360، في الخلف دار الأيتام السورية بالقرب من القدس.

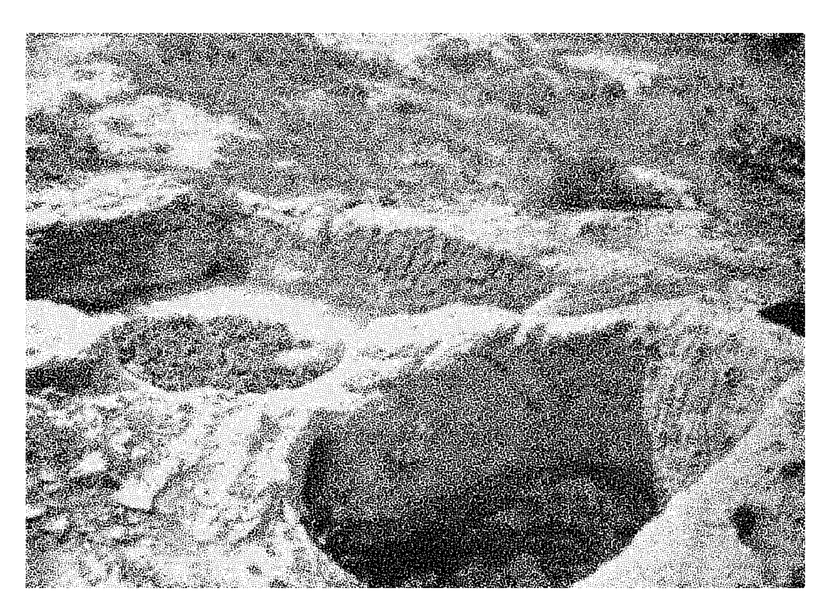
(تصوير: أميركان كولوني، القدس)

101. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من خِربة مِدية (مدعين)، ص 360.

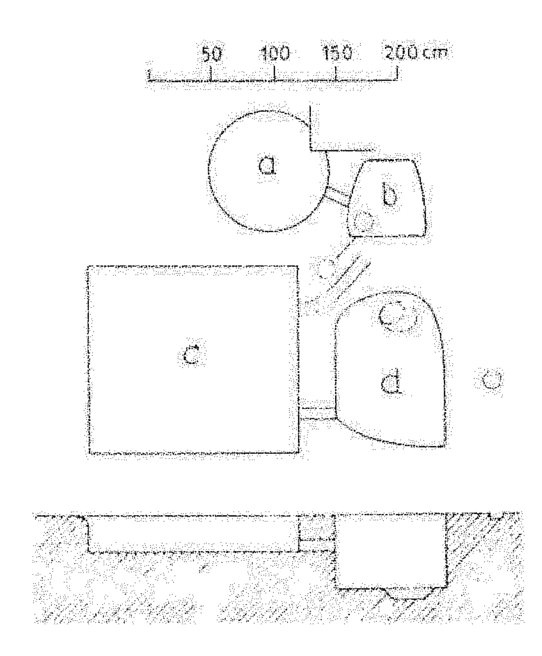


102. معصرة النبيذ نفسها، مقطع رأسي ومقطع عرضي، ص 360.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

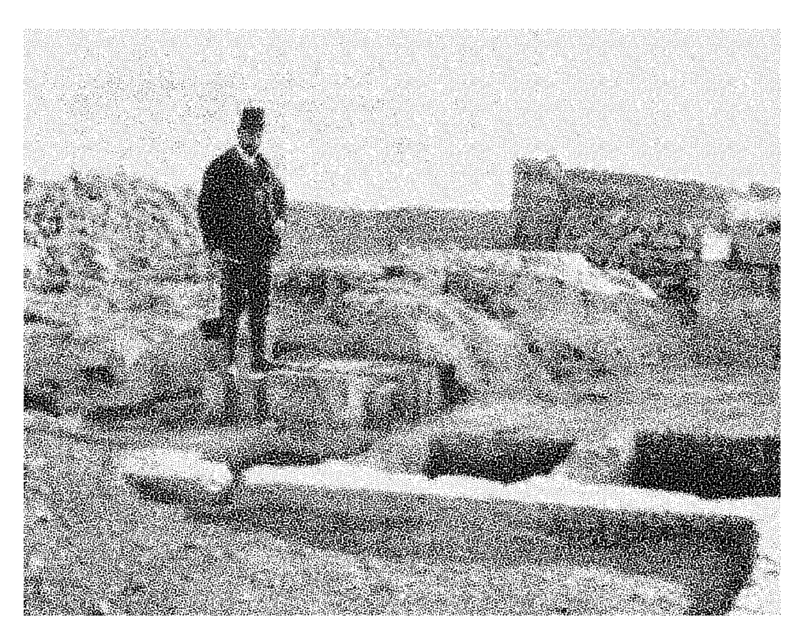


103. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من شِرفات، ص 360.



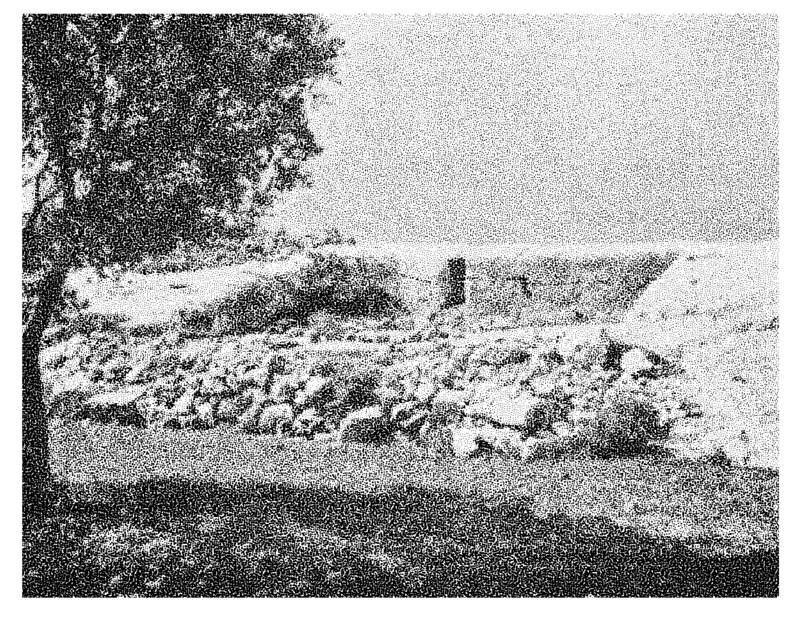
104. معصرة النبيذ نفسها في مقطع رأسي ومقطع عرضي،
أ. ت. أماكن دوس، ب. ث. حاويات، ص 36.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



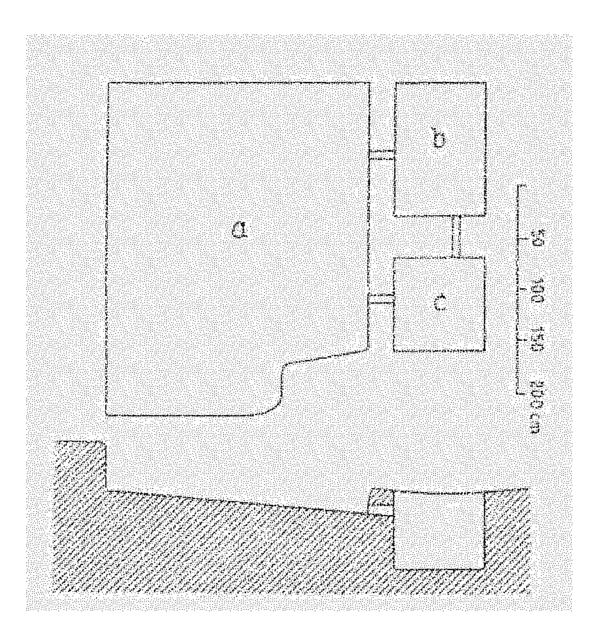
105. معصرة نبيذ قديمة في أرنوتية، في الأمام مكان الدوس، في الخلف ثلاث حاويات، ص 360.

(عدسة: هـ. شميدت)

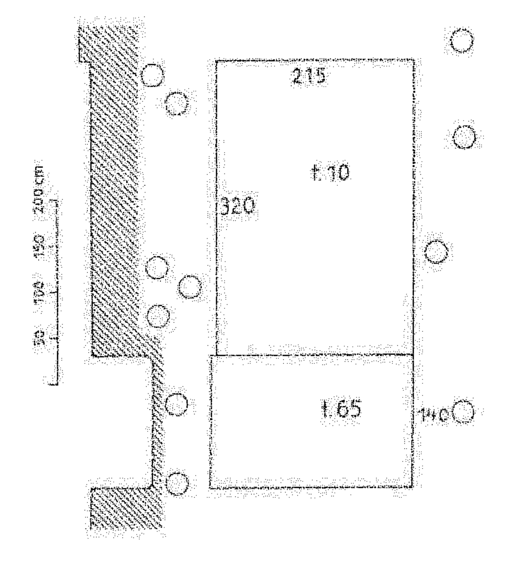


106. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من خربة اليهود (بتّير)، ص 360 وما يليها.

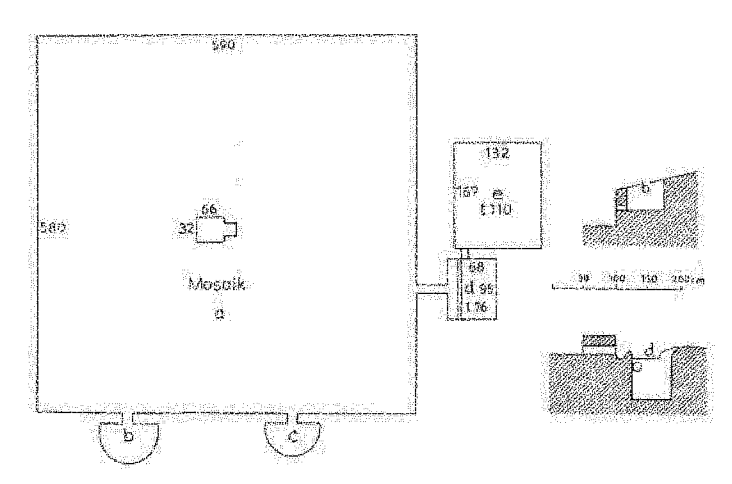
(عدسة: المرحوم إي. تسيكرمان)



107. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من خربة إشوَع، مقطع رأسي ومقطع عرضي، ص 361.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

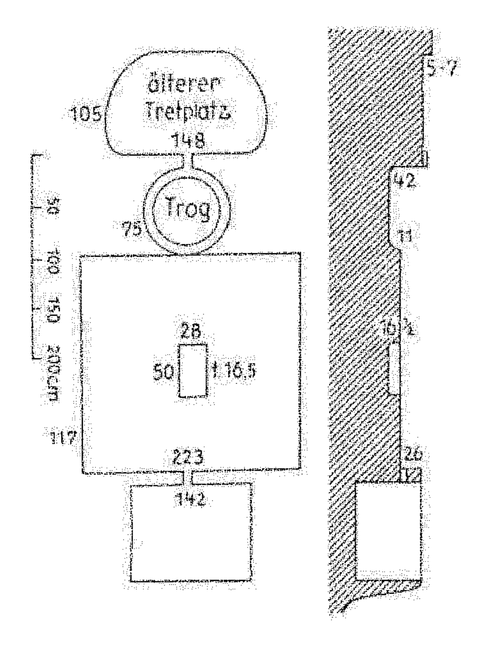


108. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من مُخماس، مع تجويفات تتخذ شكل صحون، ص 361 مقطع رأسي ومقطع عرضي.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



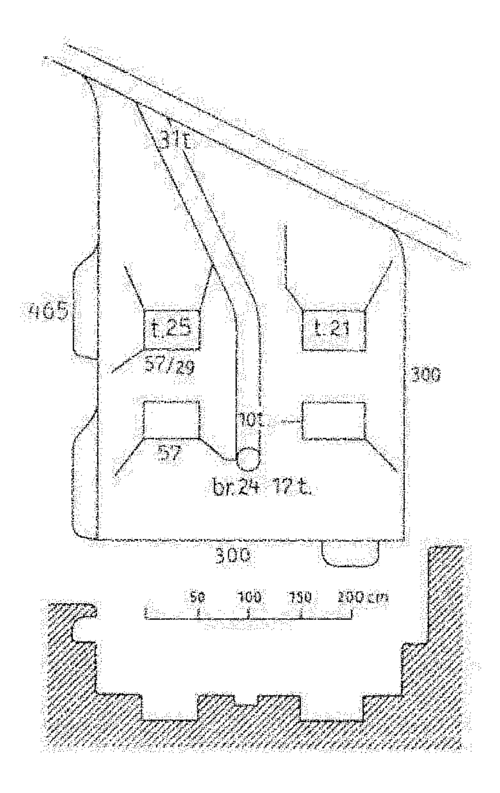
109. معصرة نبيذ قديمة بالقرب من خربة عطارة، مع مكان دوس (أ)، حوضان مرفوعان (ب، ت)، حاويتان (ث، ج)، ص 361 وما يليها، مقطع رأسي ومقطع عرضي من حوض وحاوية.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)

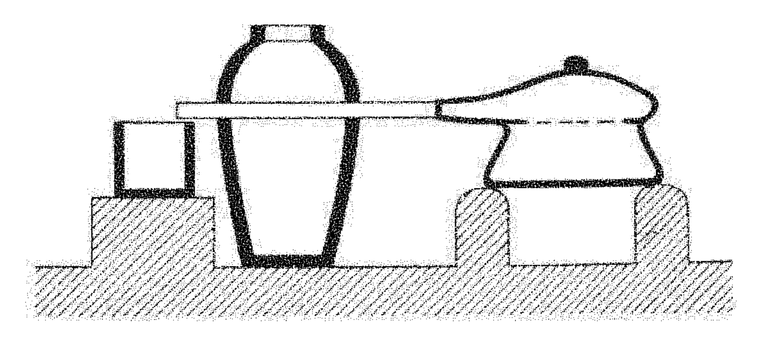


110. معصرتا نبيذ قديمتان بالقرب من هونين، ص 362، مقطع رأسي ومقطع عرضي.

(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



111. معصرة نبيذ قديمة في الطرف الجنوبي من القدس، ص 362 وما يليها، مقطع رأسي ومقطع عرضي.
(رسم بحسب المقياس، غ. دالمان)



112. أدوات لتحضير العرق، ص 378، إلى اليمين موقد مع قِدر طبخ، إلى اليسار جرة ماء وحوض للسائل الجاري من خلال القناة.
(رسم غ. دالمان)

فهرس عام

ـــــــ ت ـــــــ

ـــــــ ث ـــــــ

ـــــــ ج ـــــــ

ص

ط

ظ

ع

— غ —

ـــــ ن ـــــ

هـ

و

ي

هذا الكتاب

في هذا المجلد الرابع يتابع غوستاف دالمان تنقيباته في تواريخ الخبز والزيت والنبيذ منذ أقدم العصور في فلسطين حتى مطلع القرن العشرين. وفي هذا الحقل المعرفي يتعقب الكاتب الأدوات اللازمة لعملية الخَبز كالخشب والفحم والقش، ومواد الإشعال الضرورية لصناعة الخُبز كثفل الزيتون أو الجفت وروث المواشي التي تُصنع منها أقراص الجلّة. وللصاج والطابون والتنور وأنواع المخابز والحلويات نصيب كبير من البحوث المعمقة في هذا المضمار. ويلتفت المؤلف بعناية إلى الزيت وطرائق الحصول عليه ابتداء من شجرة الزيتون وزراعتها وتطعيمها وتقليمها وقطافها. ثم يلاحق مسار حبات الزيتون ومصيرها بعد القطاف، أي نقلها إلى المعصرة، ثم أدوات العصر وأوعية حفظ الزيت واستخدامه في الإنارة وصناعة الصابون.

على الرغم من انحسار زراعة الكرمة في العصور العربية، فقد ظلت عرائش الدوالي تغمر أراضي فلسطين دومًا بلا انقطاع. ويرصد غوستاف دالمان عملية زراعة الكرمة وقطاف العنب وإنتاج الزبيب والدبس وصنع الخل والعرق والنبيذ والأطعمة المشتقة من أوراق الدوالي. ولا ينسى المؤلف بالطبع الأمثال الشعبية والأغنيات المرافقة لزراعة العنب وقطافه ثم إنتاج الدبس والزبيب، فضلاً عن الأعياد والاحتفالات التي كان من المحال إحياؤها من دون الخبز والزيت والنبيذ.

المؤلف

غوستاف دالمان، لاهوتي لوثري ألماني وعالم آثار ومستعرب وخبير باللغات القديمة كالعربية والآرامية والعبرية واليونانية. ولد في سنة 1855، وجاء إلى القدس، أول مرة، في سنة 1899، ثم تسلم إدارة المعهد الإنجيلي الألماني للآثار القديمة في الأراضي المقدسة في سنة 1902. واستطاع خلال وجوده في القدس الذي امتد من 1899 إلى 1917، أن يجمع نحو خمسة آلاف كتاب عن فلسطين وسوريا، علاوة على خرائط كثيرة، ونحو خمسة عشر ألف صورة تاريخية عن فلسطين. ومع عودته إلى ألمانيا، تولى إدارة معهد أبحاث فلسطين في جامعة غرايفسفالد. نشر دالمان عددًا من الكتب المرجعية عن فلسطين منها **الديوان الفلسطيني** (1901) و**مئة صورة جوية ألمانية من فلسطين** (1925) وموسوعة **العمل والعادات والتقاليد في فلسطين** (ثمانية مجلدات)، فضلًا عن كتب أخرى عن الآرامية وعن اللهجات العربية في فلسطين، وتوفي في سنة 1941.

المترجم

محمد أبو زيد، ولد في مدينة طولكرم الفلسطينية في سنة 1955. درس الطب في جامعة برلين الحرة وتخرج فيها طبيبًا. حاز دبلومًا عاليًا في اللغة الألمانية، واهتم بالأدب الألماني وتاريخ ألمانيا. عمل طبيبًا في مراكز الهلال الأحمر الفلسطيني وجمعية إنعاش الأسرة في الضفة الغربية، ودرّس الألمانية في معهد غوته وفي مدرسة الرجاء اللوثرية في رام الله، وهو يقيم في مدينة رام الله.



المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات
Arab Center for Research & Policy Studies